
SOS PIETRUSZKOWY

Dodano: 2010-01-01 17:34:06

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1361 razy.

5 dag ugotowanej pietruszki (korzeń)
1/3 szklanki wywaru z pietruszki
5 łyżek umytej, drobno posiekanej naci pietruszki
1/4 szklanki jogurtu
sól
pieprz
sok cytrynowy lub ocet owocowy

Ugotowaną i ostudzoną pietruszkę pokrajać i zmiksować z dodatkiem wywaru i jogurtu. Wymieszać z posiekaną nacią pietruszki. Przyprawić do smaku solą, pieprzem i sokiem cytrynowym. Wykorzystywać jako zaprawę do surówek z sałaty oraz jako dodatek do potraw z ryb i jajek.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD