
SOS ZIOŁOWY NATURALNY

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1121 razy.

6 łyżek umytych drobno posiekanych liści świeżych roślin przyprawowych (szałwia bazylija, estragon, szczypiorek pietruszka, hyzop, seler naciowy)

4 łyżki chudego rosołu (może być z kostki)

2 łyżki soku cytrynowego lub zaprawy cytrynowej

1 ząbek czosnku

sól

pieprz

1 łyżeczka oliwy

Czosnek obrać , opłukać , pokrajać . Liście roślin przyprawowych zmiksować z dodatkiem rosołu, czosnku, soku cytrynowego i oliwy. Przyprawić do smaku solą i pieprzem. Wykorzystywać do zaprawiania sałatek i surówek, a także jako dodatek do potraw z mięsa, jajek i ryb.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD