
Sos czosnkowy

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1234 razy.

Kuchnia turecka

4-6 ząbków czosnku

1 łyżeczka soli

2 łyżki oliwy

sok z cytryny lub ocet (6%) rozcieńczony z wodą

Czosnek z solą utrzeć na pastę. Stale ucierając wlewać po kropelce oliwę. Dodać kilka kropel soku z cytryny lub ocet do smaku (sos musi być rzadki). Podawać do pieczonego lub smażonego kurczaka ewentualnie do ugotowanej ryby.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD