
Ostry sos czosnkowy

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1257 razy.

Kuchnia indonezyjska

1 roztarty ząbek czosnku

1-2 łyżeczek chilli

1 łyżeczka soli

1 łyżeczka pasty z krewetek lub sardelowej, ew. 1/2 łyżeczki przyprawy maggi

2 łyżki oleju jadalnego

W małym rondlu wymieszać wszystkie składniki, gotować na małym ogniu przez 2 min. Podawać do ugotowanej wołowiny, kury lub pieczonej kaczki

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD