
Sos louisiana

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2196 razy.

10 dag papryki,

5 dag cebuli,

1/2 szklanki ketchupu,

1 ząbek czosnku,

2 łyżki posiekanej zieleniny,

sól, pieprz,

kostka rosółu drobiowego

Paprykę umyć , oczyścić z nasion, drobno posiekać . Obraną cebulę również posiekać , włożyć do wrzącej wody (pół szklanki) z dodatkiem kostki rosółowej i gotować pod przykryciem 5 min. Ostudzić , zmiksować z dodatkiem ketchupu i obranego, pokrojonego czosnku oraz zieleniny. Przyprawić solą i pieprzem.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>