
Sos pietruszkowy

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2350 razy.

5 dag ugotowanej pietruszki (korzeń),

1/3 szklanki wywaru z pietruszki,

5 łyżek posiekanej naci pietruszki,

1/4 szklanki jogurtu,

sól, pieprz,

sok cytrynowy lub ocet

Ugotowaną i ostudzoną pietruszkę pokroić i zmiksować z dodatkiem wywaru i jogurtu. Wymieszać z posiekaną nacią pietruszki. Przyprawić do smaku solą, pieprzem i sokiem cytrynowym.

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