
Sos po kapitańsku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2262 razy.

40 dag papryki konserwowej,

50 ml czerwonego wina wytrawnego,

natka pietruszki,

sól, pieprz,

musztarda do smaku

Paprykę zemleć , połączyć z winem i posiekaną natką pietruszki, doprawić . Podawać do mięs, ryb, warzyw, jaj.

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