
Ogórki po westfalsku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1927 razy.

2 ogórki,

1 łyżka oleju,

1 łyżeczka mąki,

3 łyżki mleka,

10 dag twarogu lub serek homogenizowany,

sól,

cukier,

koper

Ogórki wymyć , obrać , opłukać , pokroić w paski i udusić na rozgrzanym oleju. Rozmieszać mąkę z mlekiem i serkiem, przyprawić do smaku cukrem i solą, połączyć z ogórkami. Pogotować mieszając na małym ogniu. Przed podaniem posypać obficie posiekanym koperkiem.

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