
Sos miętowy 1

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2294 razy.

Pęczek świeżych listków mięty posiekać b. drobno i zalać zalewą. Pozwolić by macerowało się około godziny przed podaniem - może być dłużej. Zalewa: woda + ocet + cukier do smaku. (Coś jak na mizerię ale powinno być bardziej kwaśne czyli więcej octu) Sos miętowy podaje się do pieczonej baraniny i używa się go niewiele (około 1 łyżkę na głowę), coś jak np. chrzan.

From: pestka <pestka@vossnet.co.uk>

o jaką zalewę chodzi?

Nadesłał(a): 2006-06-07 13:06:31