
Szaszłyki po gruzińsku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2368 razy.

W Gruzii to się robi w sposób następujący:

baranina kroi się na kawałki srednej wielkości i na 1 dobę marynuje się (pod ciężarem) w mieszance wytrawnego czerwonego wina, octu, cebuli (dużo) i przypraw (pieprz czarny, berberys, sól). Pycha będzie!!

Przepraszam za błędy - pochodzę z krajów szaszłycznych.

From: bart@1under.com