
Krewetki w śmietanie i majonezie

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3302 razy.

Czesc Smakosz, sprobuj mojego przepisu:

1. rozmrozić pod bieżącą, zimną wodą oraz obrać ze skorupki, odsaczyć na sitku
2. przyrządzić sos w nast. sposób: kwaśna śmietana, łyżka lub dwie majonezu, plus usiekany świeży koper zmieszać z łyżką keczupu lub ostrego sosu chili - doprawić do smaku pieprzem cytrynowym lub pieprzem i cytryną
3. zmieszać z krewetkami i odstawić do lodówki na jakiś kwadrans.

Smacznego

From: "Artur Leczycki" <artur.leczycki@malmo.mail.telia.com>