
Fondue - marynata

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2660 razy.

Najprostsza marynata, mowie z pamieci:

- szklanka oleju/oliwy
- dwie lyzki lejacego sie miodu
- dwie lyzki sosu sojowego
- lyzeczka startej skorki cytrynowej ew pare kropel soku
- roztarty zabek czosnku, jak kto lubi to trzy
- lezeczka tymianku, dwie majeranku, lyzeczka soli, pieprz, pieprz Cayenne
- mozna kropelke koniaku

jest tez wariacja z keczupem i octem winnym, za to bez sosu sojowego i mieso w malych kawaleczkach na dzien-dwa do zaprawy i do lodowki Wiecej przepisow w ksiazeczce pt. "Fondue" Kurczaka nie ma co marynowac, wystarczy zasypac wczesniej curry.

From: mariusz@mindless.com