
Sos z cebuli, jogurty i curry

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2105 razy.

Birzesz cebulke, drobno krajesz i dusisz/smarzysz w rondeldu. Jak sie zeszkli dodajesz jogurt i curry. Mozna tez dodac posiekanego czosnku. Dusisz to se jeszcze jakies 10 minut i gotowe. Mozna tez dodac posiekany z mielony filet rybny (bedize tak potrawka)

From: Patton <robal@uoo.univ.szczecin.pl>