
Majonez czosnkowy

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3744 razy.

250 g majonezu,

4-7 ząbków czosnku,

łyżka soku z cytryny,

mielony biały pieprz,

Czosnek obrać , wycisnąć przez praskę lub rozgnieść i

starannie przetrzeć . Dodawać mieszając do gotowego

majonezu, na zmianę z sokiem cytrynowym. Wsypać szczyptę pieprzu. Rozetrzeć .

Podawać do mięs i ryb na zimno lub do owoców morza.

Proponuję dodać do 250ml majonezu ok 200ml ketchupu ale najlepiej Włocławskiego i ok 2-3krople maggi

POLECAM

Nadesłał(a):ket555 <ket555@poczta.onet.pl> 2006-08-25 23:08:00

Można dodać jeszcze trochę musztardy (symbolicznie) i ketchupu dla koloru. Robi furorę na grillu :)

Nadesłał(a):Tomek <maratta@interia.pl> 2006-09-10 19:09:06