
Warzywne Fajitas

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2511 razy.

Na dwie osoby

4 tortillas

1 cebula

garsc fasolki szparagowej

1 baklazan

2 ząbki czosnku

3 marchewki

ziola (kolendra, rozmaryn, szalwia, majeran, tymianek)

1 łyżeczka sosu sojowego

10 kropel tabasco, lub oleju chili, lub mocno popieprzyc

Pociąć warzywa na długie paski, fasole na 3 cm kawałki. Usmażyć na oliwie, aż średnio miękkie. Dodać czosnek, zioła, smażyć minutę. Tortillas podgrzać na patelni lub w mikrofalce 10 sekund. Pokropić sosem sojowym, zawinąć w ciepłe tortillas, podawać natychmiast.

10 minut.

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)

bardzo bogaty smak kolekcja świeżych ziół, niepasuje mi tylko kolendra.jak dla mnie to gryzie się z pozostałą resztą:), aczkolwiek bardzo smaczne.

Nadesłał(a): tomaszek <toms_XXX@o2.pl> 2005-12-05 16:12:12