
Chrzan w śmietanie 2

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3105 razy.

Ja robie taki sos do wedzonego pstraga:

Ubic slodka smietanke bez cukru, dodac szczypte soli w czasie ubijania. Ja ubijam taka ilosc, zeby bylo okolo pol szklanki ubite. Do tego delikatnie wmieszac lyzke chrzanu. Trzymac w lodowce. Podawac w ciagu godziny od zrobienia.

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)