
Sajgonki Jędrusia

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3711 razy.

1. cilecinka /inne mięsiwo też może być /drobno pokrojona - ok 0.5 kg
2. pieczarki srednie 5-6 szt posiekane
3. 1/2 średnie główki kapusty drobno pokrojonej
4. Przyprawy typu sól, pieprz, sos sojowy inne Knory

To wszystko na rozgrzanego VOKA wg. kolejności:mięcho, pieczarki, kapusta.

Po ostudzeniu zawijać w papier (specjalny papier do pieczenia) i na rozgrzany olej do frytkownicy. WAŻNE - jak zaczną łapać złocisty kolor wyjąć i podać np. jakoale to już sprawa osobistych gustów.

pozdrawiam

From: "jędrus" <bartexpo@medianet.pl>

Bardzo fajny przepis. Ale dopiero wypróbuję go w środę. mam nadzieję, że wyjdą bardzo smaczne.

Dzięki Jędrus.

Nadesłał(a):Kasia <-> 2005-08-22 20:08:56

Tu jeszcze raz Kasia. Czy mogę Cię prosić o podanie ile sajgonek wyjdzie z Twojego przepisu.

Nadesłał(a):Kasia <krutowicz@tlen.pl> 2005-08-22 20:08:37