
Fenkuł

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2540 razy.

Jezeli ktos lubi ten anyzowy smak, to bedzie lubil fenkul.

Obcinasz te koperkowe piorka, oprócz kilku najmniejszych po srodku. Przekrawasz cala cebulke pionowo wzdłuż, kładziesz kazda polowe plaska strona na patelni z goraca oliwa, smazysz 3-4 minuty az troszke przybrązowane. Chlapnij odrobine wody lub bialego wina na patelni i przykryj, aby sie poddusilo przez minute.

Podawaj na ryżu z piersia kurzeca, lub ryba.

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)