Sos andaluzyjski

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2799 razy.

Czas przygotow. 25 min.

250 ml majonezu,

lyzka pasty pomidorowej,

roztarty zabek czosnku,

lyzka drobno pokrojonej zielonej pietruszki,

lyzka posiekanej czerwonej papryki.

1. Majonez wymieszac z czosnkiem i pasta pomidorowa. Przybrac zielona pietruszka i papryka.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 23 "Sosy", strona 42.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)