

---

# Sos andaluzyjski

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2863 razy.

Czas przygotow. 25 min.

250 ml majonezu,

łyżka pasty pomidorowej,

roztarty ząbek czosnku,

łyżka drobno pokrojonej zielonej pietruszki,

łyżka posiekanej czerwonej papryki.

1. Majonez wymieszać z czosnkiem i pastą pomidorową. Przybrać zieloną pietruszką i papryką.

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

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