
Sos winegret z cytryna

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3126 razy.

Czas przygotow. 5 min.

15 łyżek oliwy,

5 łyżek soku cytrynowego,

1 łyżka skorki z cytryny,

sol, pieprz.

1. Skorkę dokładnie umyć w gorącej wodzie. Oczyszczyć z białych czwści, zetrzeć.

2. Wymieszać skorkę z sokiem, następnie z oliwą. Doprawić solą i pieprzem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 18 "Sałaty i sałatki", strona 9.

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