
Sos roquefort ala Stas

Dodano: 2000-08-20 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2338 razy.

wypac pol kieliszka ziol: tymianek, rozmaryn, troche estragonu, mozna dodac i mieszanki prowansalskiej;

domlec sporo zielonego pieprzu zalac wermuthem estra dry do pelna (najpierw rozetrzec z mala iloscia wina bo nie nawilgnie!) niech stoi ze dwie godziny;

w malym garnku na bardzo wolnym ogniu roztopic roquefort i jeszcze jakis inny, lagodniejszy ser plesniowy;

rozcienczyc wermuthem z ziolami maczac w tym: warzywka; From: Stanislaw Semczuk
<stanislaw_semczuk@adso.com.pl>