
Coleslaw 4

Dodano: 2000-08-21 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 7665 razy.

Biała kapusta

łyżeczka soli

łyżeczka sparzonych nasion seleru

łyżeczka pieprzu

łyżeczka cukru

łyżeczka musztardy

łyżka octu

łyżka majonezu

łyżka smietany

Kapuste poszatkowac bardzo cienko. Posolic, zgniesc rekoma i odstawic na 10 min.

Znow zgniesc kapuste rekoma, jezeli powstanie jakis sok, odcisnac.

Wymieszac pozostale skladniki, dodac do kapusty, wymieszac.

Odstawic na pol godziny, zeby sie przegryzlo, wymieszac, sprobowac i doprawic smak octem lub cukrem.

Magdalena

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)

taka mieszanka sosow

po tym sie sra dalej niz widzi

Nadesłat(a):ropuch <ropuch@wp.pl> 2006-07-31 18:07:00