
Sos do kurzych skrzydełek

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3080 razy.

do maczania zrobiony z:

pol na pol smietana i majonez,

pol lyzeczki musztardy,

kilka kropel soku z cytryny,

sol,

wymieszac, dodac 1-2 lyzki mleka.

Powinien byc takiej konsystencji, zeby zanurzone skrzydelko po wyjeciu mialo dosc cienka powloczke sosu.

Magdalena

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)