
NANE (tortelini w sosie jogurtowym) prosto z TURCJI

Dodano: 2004-07-29 10:30:25

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 2624 razy.

tortelini pierożki (z miesem)

jogurt kwaśny

masło

mięta w proszku

papryka (jeśli znajdziecie taka typowa turecka tzn nie mocno sproszkowana tylko w łuskach , jeśli nie..nie ma problemu)

pierozki ugotowac w wodzie. nie zalewac po ugotowniu zimna woda !!! . wsypac do duzego plaskiego naczynia. Zalac zimnym jogurtem. Na patel ni rozgrzac masło dodac ok 1 łyżke papryki i 2 łyżki mięty..smazyc do momentu az zacznie tworzyc sie cos w rodzaju painy..ok 3 minut..zalec jogurt i pierozki..posypac miętą.... Bardzo smaczne polecam

Nadesłał: paulina <bazaar.paulna2@interia.pl>