
Sos morelowy

Dodano: 2004-12-26 16:43:11

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 2260 razy.

* Jogo Majo, 5 łyżek
1/2 szkl. kwaśnej śmietany 18%,
6 suszonych moreli,
sok z cytryny,
curry, sól, pieprz

Jogo Majo połączyć ze śmietaną. Morele ugotować , pokroić w drobnąkostkę. Połączyć z Jogo Majo, zmiksować .
Doprawić curry, solą, pieprzem i sokiem z cytryny. Podawać do ryb i mięs pieczonych.

Czas przygotowania: 10 minut

Czas oczekiwania: około 40 minut

Nadesłał: M.Ostrzyżek <venus.wenus1@wp.pl>