
BOTWINA -CHŁODNIK (NA UPALNE DNI)

Dodano: 2005-05-28 04:45:12

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 6142 razy.

NA 6 OSOB: 1LITR MASŁANKI LUB KWASNEGO MLEKA ,1/2LITRA KWASNEJ SMIE5TANY,1PECZEK BOTWINY Z BURACZKAMI,1 SREDNI OGOREK SWIEZY,1PECZEK RZODKIEWEK,1 PECZEK SZCZYPIORKU,SOLI PIEPRZ.

W MALEJ ILOSCI WODY UGOTOWAC BOTWINE I BURACZKI STARTE NA GRUBEJ TARCE. WYMIESZAC MASŁANKĘ ZE SMIETANA, DODAC POKROJONY OGOREKI RZODKIEWKE. DODAC UGOTOWANA BOTWINE I POKROJONY SZCZYPIOR.DOPRAWIC DO SMAKU SOLA I PIEPRZEM.MOZNA ROWNIEZ DODAC POKROJONE JAJKO NA TWARDO,ALE NIEKONIECZNIE .SCHŁODZIC W LODOWCE .PODAWAC Z MŁODYMI ZIEMNIAKAMI Z KOPERKIEM. ZYCZE SMACZNEGO !!!!

Nadesłał: DUSZKA <kkmaciejczyk@shaw.ca>

Wysmienity smak ,naprawde pyszne danie zajadalismy sie cala rodzina polecam wszystkim.mmmmmmmPYCHA

Nadesłał(a):g_marchlewska@o2.pl <DUSZKA <kkmaciejczyk@shaw.ca>> 2006-06-24 17:06:53