
LOSOS MARYNOWANY (FU-FU)

Dodano: 2005-05-28 05:15:08

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 3639 razy.

1 SUROWY FILET Z LOSOSIA , 3 ZABKI CZOSNKU , 2 CEBULE , 6-7 LYZEK SOLI(MUSI BYC DUZO), 1/2 SZKLANKI OLEJU (SLONECZNIKOWY, WINOGRONOWY LUB ZWYKLY OLEJ),1 LYZECZKA KOPERKU POSIEKANEGO

FILET Z LOSOSIA NATRZEC CZOSNKIEM PRZECISNIETYM PRZEZ PRASKE I POSYPAC SUTO SOLA . ZOSTAWIC W LODOWCE NA 20-24 GODZINY .NASTEPNIE OPLUKAC FILET Z CZOSNKUI WYSUSZYC PAPIEROWYM RECZNIKIEM .KROIC CIENKIE PLASTRY,PRZEKLADAC POSZATKOWANA CEBULA WYMIESZANA Z KOPERKIEM I SKRAPIAC OLEJEM . PYCHOTA ! ZYCZE SMACZNEGO !!!

Nadesłał: DUSZKA <kkmaciejczyk@shaw.ca >

zrobilem, zjedlismy, doskonale

Nadesłał(a):Jacek G. Maj <jacek@maj.ca> 2005-10-02 21:10:23