

---

# SOS ZE SWIERZEGO OGORKA

Dodano: 2005-05-29 18:54:28

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 2492 razy.

1 DLUGI OGOREK,  
LYZKA MASLA ,

1/2 LITRA SMIETANKI 14%,  
SOL I PIEPRZ DO SMAKU.

1

OGOREK OBRAC I PRZEKROIC W ZDLOZ NA CZTERY CZESCI .POKROIC W CIENKIE  
CWIERCPLASTERKI. NA ROZGRZANE MASLO WRZUCIC POKROJONY OGOREK I SMAZYC 2-3  
MINUTY. PODLAC SMIETANKA , DOPRAWIC SOLA I PIEPRZEM . PODAWAC DO RYBY LUB  
PIECZENI WIEPRZOWEJ. ZYCZE SMACZNEGO !!!

Nadesłał: DUSZKA <kkmaciejczyk@shaw.ca >

---

swiezy ogorek pisze sei przez "z" z kropka..

Nadesłał(a):milena 2005-10-26 12:10:36