
SOS ZE SWIERZEGO OGORKA

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 2514 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