
Sos pomarańczowo-imbrowy

Dodano: 2005-08-06 14:21:07

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 2607 razy.

sok i skórka z 1 pomarańczy

3 łyżki oliwy

łyżka świeżego startego imbiru

1 ząbek czosnku

1 kubek jogurtu naturalnego, bardzo gęstego

Sok wyciśnij, zdejmij cienkie paseczki sparzonej skórki z pomarańczy. Podduś w rondelku, dodaj oliwę, imbir, czosnek.

Nadesłał: ź ródło: Tygodnik Elbląg Extra <>