
Migdały w soli

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1755 razy.

Na patelni wrzucasz duzo soli, podgrzewasz ja mocno i wsypujesz migdaly.

Smazysz na sporym ogniu w ten sposob pare minut az skorka migdalow sciemnieje nieco. Uwazaj by nie przypalic.

Jesli masz do tego dobre wino i mieszkasz gdzies kolo Gdanska to zadzwon, sprawdzę i wypijemy.

Jesli mieszkasz daleko to daj znac jak Ci sie udalo.

Takie migdaly to swietna 'zakuska' do piwa/wina.

SIE MA :)

From: Piotr Moszkowski piotrm@intermed.com.pl