
Migdały w soli

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1784 razy.

Na patelni wrzucasz dużo soli, podgrzewasz ją mocno i wsypujesz migdały.

Smazysz na sporym ogniu w ten sposób parę minut aż skórka migdałów ściemnieje nieco. Uważaj by nie przypalic.

Jeśli masz do tego dobre wino i mieszkasz gdzieś koło Gdanska to zadzwon, sprawdzę i wypijemy.

Jeśli mieszkasz daleko to daj znać jak Ci się udało.

Takie migdały to świetna 'zakuska' do piwa/wina.

SIE MA :)

From: Piotr Moszkowski piotrm@intermed.com.pl