

---

# Pasta drożdżowa

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2530 razy.

Oto ten przepis - w kazdym razie taki, jaki ja znam:

2 cebule,

trochę oleju,

10 dkg drożdży,

1/4 szkl. płatków owsianych lub 1 szkl. startego selera,

natka pietruszki,

pieprz ziołowy

Cebulę udusić na oleju z dodatkiem wody. Dodać drożdże ciągle mieszając. Po 5-10 minutach po zagotowaniu dodać do zagęszczenia płatki owsiane lub starty seler, trochę natki pietruszki, pieprzu. Smażyć do zagęszczenia. Podawać z chlebem i kiszonym ogórkiem.

Inne smaczne rzeczy mozesz znalezc na mojej stronie:

<http://www.t17.ds.pwr.wroc.pl/~pga/eko/vegebook.html> pozdrawiam i zycze smacznego

From: "Paweł G. Angerman" [PGA@ikar.t17.ds.pwr.wroc.pl](mailto:PGA@ikar.t17.ds.pwr.wroc.pl)