

OGÓRKI Z MUSZTARDĄ

Wpisany przez Administrator
czwartek, 25 stycznia 2007 21:06 -

**80 dag ogórków, 1/3 szklanki oleju sojowego, do 2 łyżek musztardy, sok lub
zaprawa cytrynowa, sól, pieprz, cukier, 4 łyżki posiekanej
zieleniny (pietruszka i estragon), majeranek, szalwia, bazylia**

Ogórki obrać, pokroić w kostkę w przypadku grubych przeciąć i wydrążyć
pestki z luźnym miąższem, włożyć do wrzącej, osolonej wody 3-4 minuty gotować, odcedzić.
Musztardę ucierać dolewając olej dodać przyprawy. Ostudzone ogórki wymieszać z sosem i
zieleniną.

[Dwarazkia](#) - przepis z sieci