

SOS KOPERKOWY DO RYBY !



EWELINA47



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

pęczek kopru

śmietana 200 ML

sól DO SMAKU

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

PĘCZEK KOPRU DROBNO POSIEKAĆ, DODAJEMY ŚMIETANĘ I WSZYSTKO DOKŁADNIE MIESZAMY DOPRAWIAJĄC DO SMAKU SOLĄ. SMAŻĄCE SIĘ NA PATELNI RYBY PODLEWAMY TAK PRZYGOTOWANYM SOSEM.