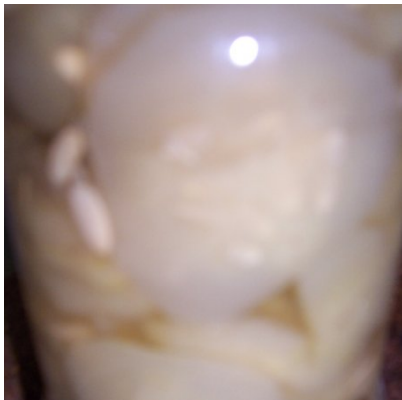


Mizeria przedwojenna



ASIA35



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

bulion	0,5 litra
czosnek	2 ząbki
masło	do smażenia
śmietana 12% kwaśna	0,5 litra
sól, pieprz	do smaku
ogórki	6 sztuk

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ogórki myjemy, obieramy, kroimy na ćwiartki. Na patelni rozgrzewamy masło, wyciskamy na nie ząbkiczosnku, kładziemy ogórki. Pieczemy na wolnym ogniu przez 10 minut. Zalewamy bulionem, gotujemy, aż ogórki będą miękkie. Gdy potrawa będzie gotowa, zalewamy śmietaną.