

Szałot



BERNIKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

6 ziemnioków niyłoszkrobanych uwarzonych, jak łostygnum łoszkrobac

2 markwie

1 piytruszka

1/2 sylyra

1/2 biksy groszku

sól

pieprz

pora łyzek majunyzu

ogórki kiszone

3 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

moja szałot - dla jarzynowa;)

Wszytkie warzywa uwarzic, łoszkrobac, pokroć, ciepnuć do gorka, wymiyszac, przyprawic, łomaćcić majunyzym, wymiyszac i pojeść se i pomaszkieć. :)

U mnie podane z piersia juz nie po ślasku bo całkiem inne klimaty a mianowicie, w srodku z mozarella, liskami bazyli i posmarowane czerwonym pesto, zawinięte, obtoczone w jajku i pokruszonych płatkach kukurydzianych. Usmażone na oleju.

Dla osób z problem zrozumienia polecam: <http://fazi.friko.pl/SLOWNIKSLASKI.html#0>