

Karczochy z chili i bitą śmietaną



PAULAC



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

śmietana kremówka	1/8 litra
keczup pikantny	1/2 łyżka
tabasco	2 krople
karczochy	10 konserwowe

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Osuszyć środkowe części karczochów. Śmietanę ubić, dodać keczup, tabasco, posolić, dodać pieprz i orobinę czosnku. Karczochy ułożyć w miseczce i polać sosem.