

czosnek z lubczykiem i kapustką pekińską z blendera podkreśli sm
wieprzowiny



Opis wskazówki

mielona wieprzowina z dodatkiem czosnku, kapustki pekińskiej i lubczyku zmiksowanego w blenderze ręcznym podkreśli wspaniały smak naszych zawijasów w każdym sosie..

robiąc zawijaski z mielonej ,chudej wieprzowiny typu szynka warto skusić się o wspaniałe walory smakowe lubczyku dostępnego cały rok w doniczkach lub swojskiego,ogrodowego czasem przeniesionego do korytka na okno ,a dodatkowo łącząc go w blenderze z pekińska kapustką i czosnkiem podkreśli wspaniały jej aromat... nie trzeba wtedy dodawać cebulki czy innych przypraw.. wystarczy dodać jajko i namoczoną bułkę oraz wg mojego przepisu swojski przecier pomidorowy z działkowych pomidorków .. Co zyskują Państwo ?? nieskazitelny aromat,fantastyczny smak i przede wszystkim danie lekkostrawne bez soli co dla wielu ludzi będzie prawdziwą ulgą przy stosowanych dietach .. serdecznie polecam... Przepis ten wymyśliłam jak testowałam blender z pewnej strony :) smacznego :)