

ŁODZIE WIKINGÓW



Cukinia zapiekana w piekarniku



Składniki:

Średniej wielkości cukinia

Tuńczyk w puszcze w sosie własnym

Ząbek czosnku

Oregano

Ser żółty

Sól pieprz

Sposób przyrządzenia:

Przeciąć cukinię wzdłuż wydrążyć miąższ

Na patelni podsmażyć czosnek, dodać wydrążony miąższ oregano tuńczyk i przyprawić do smaku solą i pieprzem nadziać nadzieniem posypać starkowanym żółtym serem zapiekać w piekarniku w temp. około 160 st. piec około pół godziny
kroić na kawałki i podawać na płaskim talerzu

SMACZNEGO

NALEWKA Z CZERWONEJ PORZECZKI



Składniki :

3 kg czerwonej porzeczki

1/5 kg cukru

1litr spirytusu

Sposób przyrządzenia:

porzeczki zasypać cukrem odstawić na kilka dni w ciepłe miejsce wycisnąć dodać 0\5 l wody przegotowanej ostudzonej następnie dodawać spirytus energicznie mieszając, aby się nie zważył

rozlać do butelek i odstawić na kilka tygodni

SMACZNEGO