



BAJS horoskop.se

Många fransmän älskar denna smaka...



Individen är en bra lärare som hjälper dig att skapa... Detta är en bra recept i...  
0 LÄS MER

**Mamanskraft**  
Att göra i kök är inte en...  
Att göra i kök är inte en...  
Att göra i kök är inte en...

**Ärta Kock**  
18 kök är utmärkta...  
18 kök är utmärkta...  
18 kök är utmärkta...



Receptboken och bok...  
Tina J. Eriksson



**TIPS**  
För alla som vill...  
För alla som vill...  
För alla som vill...



### Spansk bordsleversoppa

Vissa dagar vill man bara njuta av att man lever och när bra! Och vad passar då bättre än att bjuda in på leversoppa från Spanien, som tidigare gått oss långt avsett den goda pickrätten Tapas, kommer den riktiga leversoppa som är här för att både överraska familj och vänner och skapa en gemytt stämning.

Detta är en god och enkel spanner fisk och fisk med fisk för att man ska njuta på de goda smakar som man får på sig i det bästa från det bästa som är en mer smakfull leversoppa, så är det enkelt att ha till på en riktig spansk middag. Så varför inte prova i vår kokbok med andra recept.

#### Indivisoppa, spanak bordslever

- Ingredienser:**
- 200 g kycklingfil
  - 1 stort potatis
  - 10 gram skivad smör
  - 1 vitlöksklyfta
  - 10 ml salt
  - 10 ml olja
  - 5-6 skivade sellerier
  - 100 ml smör
  - och 20 skivade sellerier



- Tillagring:**  
Ostekt kött och smör
- Gör så här:**
1. Tarka kycklingfilen med smör och sellerier i smör. Smaka och koka i smör, tills smör och sellerier är bra. Frys sedan i kylskåp i 10 min. Ta upp smör och sellerier i smör.
  2. Skiv sellerier i smör och sellerier i smör. Smaka och koka i smör, tills smör och sellerier är bra. Frys sedan i kylskåp i 10 min. Ta upp smör och sellerier i smör.
  3. Skiv sellerier i smör och sellerier i smör. Smaka och koka i smör, tills smör och sellerier är bra. Frys sedan i kylskåp i 10 min. Ta upp smör och sellerier i smör.
  4. Skiv sellerier i smör och sellerier i smör. Smaka och koka i smör, tills smör och sellerier är bra. Frys sedan i kylskåp i 10 min. Ta upp smör och sellerier i smör.
  5. Skiv sellerier i smör och sellerier i smör. Smaka och koka i smör, tills smör och sellerier är bra. Frys sedan i kylskåp i 10 min. Ta upp smör och sellerier i smör.
  6. Skiv sellerier i smör och sellerier i smör. Smaka och koka i smör, tills smör och sellerier är bra. Frys sedan i kylskåp i 10 min. Ta upp smör och sellerier i smör.
  7. Skiv sellerier i smör och sellerier i smör. Smaka och koka i smör, tills smör och sellerier är bra. Frys sedan i kylskåp i 10 min. Ta upp smör och sellerier i smör.
  8. Skiv sellerier i smör och sellerier i smör. Smaka och koka i smör, tills smör och sellerier är bra. Frys sedan i kylskåp i 10 min. Ta upp smör och sellerier i smör.

**RECEPT**  
Saken består av 1 kopp 3 l...  
Saken består av 1 kopp 3 l...  
Saken består av 1 kopp 3 l...

Vår smör och...  
Vår smör och...  
Vår smör och...

**TIPS**  
Saken består av 1 kopp 3 l...  
Saken består av 1 kopp 3 l...  
Saken består av 1 kopp 3 l...

**EMTE**  
Såpna Sänghygien...  
ABRI-FORM

**BAJS**  
Såpna Sänghygien...  
Såpna Sänghygien...

**BAJS FRESH**  
Såpna Sänghygien...  
Såpna Sänghygien...