

LE HOME PAGE DE HOAGIE

Il est été presque vingt ans puisque dernier j'ai vu " Philly ".
Étant soutenu et augmenté là j'ai grandi sur Hoagies.
Maintenant je vis profondément dans la grande forêt de séquoia dedans
la Californie ensoleillée et hors de quels passages pour les systèmes secondaires
ici ferait un vrai halètement de Philadelphian.....
Si vous aimez un roulement de pain de ballon avec Sonoma Jack
fromage avec votre pain ou idiotie bien choisi de piment servi avec les poivres verts crus et habillé avec Sauce à Mayo et à piment vous l'aimerez ici.

MAIS

Si vous voulez le " Philly " vrai Hoagie vous serez heureux vous êtes venus au site à la maison de HOAGIE.



RECETTE LIBRE

Bonne à vieille Philadelphie Dieu a béni l'affamé avec beaucoup de choses nulle part disponible autrement, Scrapple, roulements mous de pretzels et naturellement d'Italien faits par Amoroso. Hors ici de tous que nous obtenons est San Francisco pain aigre de la pâte ainsi pour maintenant nous devons utiliser lui ou un produit de remplacement raisonnable. Il est drôle qui hors ici de la plupart de pain aigre de la pâte est fait par Italian Bakeries mais je devine quand ils ont croisé le Mississippi qu'ils doivent avoir oublié comment faire le véritables pain et Rolls italiens.

Vous Aurez besoin.

- Longue Rolls (utilisez une pâte aigre Baguette frais que possible si vous ne peut pas obtenir de véritables roulements italiens de modèle).....
- Vrai fromage ou provolone ou tous les deux américain coupé en tranches frais
- Jambon coupé en tranches coupé en tranches et bon de salami sec, ou boeuf légèrement coupé en tranches de rôtis ou toute " vraie " viande que vous pourriez aimer
- Les tomates les plus bonnes que vous pouvez trouver (coupe mince).....
- Laitue (lambeau de kinda il).....
- Bonne Huile D'Olive, Vinaigre De Vin Rouge, Assaisonnement Italien (Sec).....

Comment À Faites-Le

Coupez et CREUSEZ hors du roulement. C'est très important

Secouez une cuillerée d'un mélange de 2/3 huile d'olive, 1/3 vinaigre de vin rouge et
Assaisonnement italien au-dessus de l'intérieur du creusé hors du roulement
Roulement ouvert d'endroit de sorte que vous puissiez commencer à poser LES DEUX
CÔTÉS

J'aime commencer par du fromage d'abord. Certains commencent par de la viande mais
mes marques de méthode pour moins de fuite
Posez la viande n'importe quelle voie que vous souhaitez
Couche de tomate coupée en tranches mince...

J'aime mélanger l'oignon coupé en tranches mince et la laitue déchiquetée ensemble et mettre
une couche épaisse sur le roulement.....

Secouez encore plus de mélange d'huile d'olive au-dessus de tous

Secouez un peu d'assaisonnement italien sec sur le dessus

Prenez le côté mat de votre couteau de cuisine, appuyez et fermez le roulement

Servez avec les poivres italiens doux ou chauds d'une commande latérale de cerise

Dat II !

Vous serez détruits quelque part dans "Philly" du sud de votre première morsure!

MAIS

Il n'y a rien comme la VRAIE CHOSE!

MAINTENANT VOUS POUVEZ L'AVOIR!



Ces gens merveilleux expédieront votre nourriture préférée de "Philly"
cravings directement à votre porte avant par Air!



OUI ELLE EST TOUTE ICI!!!

**** DU **** PHILLY HOAGIES

**** Véritable De Biftecks De Fromage Du
**** Philly

**** du **** TASTYKAKES

**** Franc De Wishniak De Merisier De ****
L'Arachide De Goldenberg De **** Mâche
Le ****

**** De Habbersette Scrapple De ****

**** De Roulement De Porc De Tailleur De

et

** MOU DE PRETZELS DE
PHILADELPHIE DE **

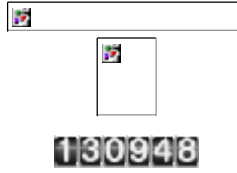
Qui a pu demander plus?

Nourriture De Philly
LYCOS(TM)

Home Page De Cheesesteak

Home Page De " Yo "





TÉLÉCHARGEMENT

VI

R

BROWSERS DE
RÉALITÉ DE TUAL

-
-

Créé par l'étameur ambulant
 Courrier à bricoler

