

〈イェレナと学ぶセルビア料理 正誤表〉

このたびはお買い上げいただきまして、まことにありがとうございます。

本書内に誤記がございましたので、訂正してお詫び申し上げます。

以下をご参照の上、本書をお読みいただければ幸いです。

- 14 ページ [追加] ⑥200 度に予熱したオーブンで 20 ～ 30 分ほど焼く。表面がこんがり黄金色になったら完成。
- 16 ページ [削除] ⑤「重曹を④に混ぜ、」を削除
- 41 ページ [削除] ③「薄力粉を加える。」を削除
- 52 ページ [変更] ②「グラス 1 杯分のお湯を注ぎ、完全に蓋をして」→「お湯をグラス 1 杯ずつひたひたになるまで注ぎ」
- 60 ページ [削除] ③「にんにく、」を削除
- （材料欄）[変更] 「パプリカパウダー：小さじ 1/2」→「パプリカパウダー：小さじ 1/2+ソース用少々」
- 70 ページ [追加] （材料欄）オリーブオイル：少々
- 72 ページ [追加] （材料欄）レモン汁：少々
- 85 ページ [変更] ①「牛乳、ラキア、油を少しずつ加え」→「牛乳、ラキア、小さじ 1 杯の油を少しずつ加え」

※材料欄では油、打ち粉用の薄力粉、水、塩コショウ等が省略されている場合がございます。