
Sos chrzanowy na rosole

Dodano: 2010-01-01 17:34:06

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1148 razy.

6 dkg chrzanu cukrowego
kwasek cytrynowy
1 szklanka mocnego rosółu
2 dkg masła

Podprawa:

25 dkg śmietany
2 dkg mąki
kwasek cytrynowy
cukier
sól

Chrzan opłukać , obrać , zetrzeć , skropić lekko roztworem kwasu cytrynowego.

Zagotować rosół z mięsa wołowego. Mąkę rozmieszać w śmietanie, wlać do wrzącego rosółu mieszając zagotować .

Dodać surowe, świeże masło, chrzan, sól i cukier do smaku, rozrzedzić , zagotować , wlać do sosjerki.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD