
Sos beszamelowy śmietankowy

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1307 razy.

6 dkg masła
sól
7 dkg mąki
2 żółtka surowe
25 dkg śmietany
(mleko)

Stopić masło, dodać mąkę, mieszając podsmażyć ją. Zasmażkę rozprowadzić śmietaną (i rosółem),dodać soli do smaku. Do sosu dodać surowe żółtka, rozmieszać , Jeżeli trzeba, sos nieco rozrzedzić mlekiem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD