
Sos cebulowy rumiany

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1205 razy.

4 dkg tłuszczu rosół (lub woda)

4 dkg cebuli

sól

1/2 szklanki zimnej wody

ocet

4 dkg mąki cukier

Pokrajać cebulę, zrumienić z tłuszczem na jasnożółty kolor. Mąkę zrumienić w piekarniku, wymieszać z tłuszczem i cebulą, odstawić. Zasmażkę rozprowadzić ostudzonym rosółem lub wodą, zagotować, przetrzeć przez sito. Sos posolić do smaku; jeżeli trzeba, zabarwić karmelem, dodać octu i cukru, zagotować. Sos ma mieć smak kwaśno-słodkawy.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD