
Sos cebulowy biały

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1250 razy.

15 dkg cebuli
1/2 szklanki pełnego mleka
4 dkg masła (lub słodkiej śmietanki)
1 szklanka rosołu sól
4 dkg mąki
1 dkg cukru

Cebulę obrać ; obgotować , odcedzić , pokrajać drobno, dodać masło i udusić ją do miękkości nie rumieniąc, lecz skrapiając mocnym rosołem. Gdy cebula jest już miękka, przetrzeć ją, zagotować i podprawić mąką wymieszaną z mlekiem. Sos mieszając zagotować , dodać sól i cukier do smaku. Podawać do sztuki mięsa, baranich kotletów, jaj w koszulkach,

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD