
Sos koperkowy ze śmietaną

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1191 razy.

1 szklanka rosółu (lub wody)

sól

25 dkg śmietany

1-2 surowe żółtka

2 dkg mąki

2 dkg masła

3 łyżki koperku

Koperek opłukać , otrząsnąć , oskubać , drobno pokrajać . Zagotować rosół (wodę); mąkę rozmieszać w śmietanie, podprawę wlać do wrzącego rosółu, zagotować , dodać koperek, posolić do smaku. Masło utrzeć z żółtkami; przed wydaniem dodawać do masła po trochu gorący sos, rozetrzeć , wymieszać z resztą sosu i zaraz podawać . Sosu tego nie można przygrzewać , bo zważą się żółtka.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD