
Sos koperkowy na rosole

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1204 razy.

4 dkg masła
mocny rosół
3 dkg mąki
sól
15 dkg śmietany
3 łyżki koperku

Koperek opłukać , otrząsnąć , oskubać , pokrajać . Masło stopić , wsypać lekko zrumienioną mąkę, wymieszać i ogrzać . Wlać śmietanę, mieszając zagotować , dodać rosółu do odpowiedniej gęstości, rozcierając zagotować : Do sosu dodać sól do smaku i drobno pokrajany, surowy koperek.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD