
Sos mleczny

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1161 razy.

sól
5 dkg masła
sok z cytryny lub kwasek cytrynowy
7 dkg mąki
1 1/2 szklanki mleka
2 żółtka

Masło stopić , wymieszać z mąką, podsmażyć , lecz nie rumienić ; zasmażkę rozprowadzić mlekiem, mieszając zagotować , dodać sól i sok z cytryny (albo kwasek cytrynowy) do smaku. Przed wydaniem wymieszać z surowymi żółtkami. Stosować do zapiekania potraw mięsnych, rybnych i jarskich.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD