
Sos musztardowy

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1248 razy.

10 dkg cebuli
2-3 dkg musztardy
5 dkg masła
sól
4 dkg mąki
(cukier)
szklanka rosółu

Cebulę pokrajać , udusić z masłem, dodać zrumienioną mąkę, wymieszać i ogrzać . Zasmażkę rozprowadzić rosółem, mieszając zagotować , dodać musztardę, sól (i cukier). Sos przetrzeć przez sito, zagotować , jeżeli potrzeba, rozrzedzić rosółem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD