
Sos koperkowy

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1126 razy.

1,5 łyżki masła (margaryny)
2 łyżki mąki
szklanka rosółu (wywaru z warzyw)
pół szklanki śmietany
3 łyżki posiekanego koperku
sól

Tłuszcz stopić , dodać mąkę, zasmażyć nie rumieniąc, rozprowadzić zimnym rosółem lub wywarem, zagotować mieszając, posolić . Dodać koperk i śmietanę, podgrzać nie gotując. Z podanej ilości składników otrzymuje się ok. 1,5 szklanki sosu.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD