
Sos cytrynowy

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1130 razy.

Cytryna

2 łyżki masła (margaryny),

2,5 łyżki mąki

2 szklanki rosołu

(wywaru z warzyw)

1-2 żółtka

sól

Tłuszcz rozetrzeć z mąką, rozprowadzić zimnym rosołem lub wywarem i zagotować stale mieszając. Wycisnąć sok z cytryny i dodać trochę skórki otartej z cytryny. Posolić do smaku, dodać surowe żółtka i podgrzać nie gotując. Z podanej ilości otrzymuje się 2 szklanki sosu.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD