
Sos musztardowy

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1144 razy.

10 dag łagodnej musztardy (nie sarepskiej)

mała cebula

2 łyżki tłuszczu

2,5 łyżki mąki

2 szklanki rosołu (wywaru z warzyw)

sól

cukier

Cebulę obrać , pokrajać w bardzo cienkie plasterki, udusić na tłuszczu i przetrzeć przez sito. Mąkę zrumienić , dodać ją do przetartej cebuli, rozprowadzić zimnym rosołem lub wywarem, zagotować , dodać musztardę, sól i cukier do smaku. Można zabarwić karmelem. Otrzymuje się 2 szklanki sosu.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD