
Sos korniszonowy

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1221 razy.

15 dag korniszonów

cebula

2 łyżki tłuszczu

2,5 łyżki mąki

2 szklanki rosółu (wywaru z warzyw)

sól

cukier

Cebulę obrać , posiekać i udusić na tłuszczu. Mąkę zrumienić , dodać do uduszonej cebuli, rozprowadzić zimnym rosółem lub wywarem i zagotować . Włożyć korniszony pokrajane w bardzo cienkie plasterki (duże dzielić na połówki lub ć wiertelki) i ponownie zagotować . Przyprawić do smaku solą i cukrem. Można zabarwić karmelem. Z podanej proporcji otrzymuje się 2 szklanki sosu.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD