
Sos debreczyński

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1234 razy.

Kuchnia węgierska

2 żółtka

1 filiżanka soku pomidorowego

2 łyżki mąki

2 filiżanki rosołu

50 g masła

1 filiżanka kwaśnej śmietany

Stale mieszając, zagotować razem żółtka, mąkę, masło i sok pomidorowy. Do zawiesistego sosu dodać rosół i kwaśną śmietaną i jeszcze raz zagotować .

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD

Sposób przygotowania:

Z mąki i masła przygotować jasną zasmażkę. Rozprowadzić sokiem pomidorowym wymieszanym z rosołem i śmietaną. Doprawić solą.

Zagotować. Do sosu dodać żółtka. Podgrzać ale nie gotować .

Pytam więc, gotować , czy nie, bo znalazłem 2 wersje przepisu, które się powtarzają we wszystkich serwisach.

Nadesłał(a):Miniek <herman@ld.home.pl> 2021-05-17 21:33:21