
Sos selerowy

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1140 razy.

Kuchnia węgierska

30 g tłuszczu

1 drobno posiekany liść z natki selera

2 łyżki mąki

1 łyżka pokrajanej cebuli

1 filiżanka kwaśnej śmietany

rosół

Seler obrać , umyc i pokroić w drobną kostkę. Do zrumienionej na tłuszczu cebuli dodać kostki selera i pokrojony liść selera, zalać niewielką ilością rosółu i dusić do miękkości pod przykryciem. Gdy wywar się wygotuje, oprószyć mąką i pieprzem, dodać rosółu i tak długo gotować , aż sos będzie zawiesisty. Dodać kwaśną śmietanę i stale mieszając jeszcze raz zagotować .

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD