
Sos z buraków

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1113 razy.

Kuchnia węgierska
250 g buraków ocet
2 łyżki mąki rosół
2 filiżanki kwaśnej śmietany

Buraki ugotować do miękkości, pokroić w drobną kostkę, zalać taką ilością rosółu, aby były przykryte, i wstawić na ogień. Z masła i mąki przyrządzić zasmażkę, dodać do buraków, przyprawić solą i octem i gotować, aż sos zgęstnieje. Wtedy dodać kwaśną śmietanę i stale mieszając, jeszcze raz zagotować.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD