
Brązowy sos z estragonem

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 2001 razy.

Kuchnia węgierska
3 filiżanki brązowego sosu
ocet estragonowy
20 g liści estragonu
50 g masła

Liście estragonu umyć , drobno posiekać i tak długo gotować z octem estragonowym, aż wywar prawie się wygotuje. Wtedy dodać brązowy sos, a przed podaniem na stół kawałki masła.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD