
Sos pomarańczowy

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1167 razy.

Kuchnia węgierska
skórka otarta z 3 pomarańczy
5 łyżek cukru pudru
1/4 l mleka

Żółtka wymieszać z cukrem, skórką otartą z pomarańczy i gotującym się mlekiem. Wstawić na ogień i trzepaczką ubijać tak długo, aż sos zgęstnieje.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD

w składzie brak "żółtek", a w szczególności ilości

Nadesłał(a): PaW 2012-11-03 14:11:44