
Sos szczawiowy

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1204 razy.

Kuchnia węgierska
500 g szczawiu
rosół
1 łyżka mąki
1 filiżanka kwaśnej śmietany

Umyte liście szczawiu drobno pokrajać i dusić na rozgrzanym maśle do miękkości. Oprószyć mąką, zalać rosółem i gotować aż do zgęstnienia. Wtedy dolać kwaśną śmietanę i jeszcze raz zagotować .

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD