
Sos z kwaśnej śmietany

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1082 razy.

Kuchnia węgierska

1 łyżka mąki

2 filiżanki mleka

2 żółtka

sól

3 filiżanki kwaśnej śmietany

Mąkę wymieszać z odrobiną mleka na jednolitą masę, dodać żółtka, zalać mlekiem i kwaśną śmietaną, posolić i stale mieszając, doprowadzić powoli do zagotowania. Wtedy natychmiast zdjąć z ognia.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD