
Pikantny sos z włośzczyzną

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1221 razy.

Kuchnia węgierska

30 g masła

30 g masła sardelowego

2 marchwie

sok z cytryny

2 pietruszki

sól

plaster selera

pieprz

musztarda

rosół

Włośzczyznę oczyścić , pokroić na drobne kawałki, udusić na przetrzeć przez sito. Przyprawić do smaku musztardą, masłem sardelowym i sokiem z cytryny. Posolić , oprószyć pieprzem, zalać (pamiętając o należytej gęstości) i zagotować .

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD