
Sos z dzikiej róży

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1301 razy.

Kuchnia węgierska
2 łyżki tartej bułki
dżem z dzikiej róży
szczypta cukru
1 kieliszek białego wina
sok z cytryny
1 filiżanka rosółu

Tartą bułkę zrumienić na maśle, zalać winem i rosółem, zagotować i wymieszać z dżemem z dzikiej róży tak, aby powstał gęsty sos. Przyprawić do smaku cukrem i sokiem z cytryny, dobrze wymieszać. Sos nadaje się znakomicie do dziczyzny.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD