

---

# Sos z dzikiej róży

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1370 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