

---

# SOS PUMILA

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1271 razy.

20 dag jabłek winnych,  
średni korzeń chrzanu,  
łyżka oliwy z oliwek,  
cukier,  
pół cytryny,  
kieliszek białego wina,  
ewentualnie skórka z pomarańczy,  
sól,  
migdały

Jabłka oraz chrzan obrać i zetrzeć no tarce. Wymieszać , dodać pozostałe składniki. Do sosu można dodać trochę smażonej skórki pomarańczowej) lub poszatkowanych słodkich migdałów. Sos ten najlepiej nadaje się do pieczonego drobiu.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD