
SOS PUMILA

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1204 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