
SOS CEBULOWY BIAŁY

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1179 razy.

20 dag cebuli,
3 łyżki masła lub innego tłuszczu,
szklanka wywaru z włoszczyzny,
3 łyżki mąki,
pół szklanki śmietany,
cukier,
sól,
ziela angielskie

Cebulę obrać , pokrajać i udusić na tłuszczu do miękkości (nie rumienić) dodać kilka ziaren ziela angielskiego i podlewać wywarem. Gdy cebula zmięknie, przetrzeć przez sito, rozprowadzić wywarem, lekko zasmażyć mąką i podprawić śmietaną.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD