

---

# SOS CYTRYNOWY

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1173 razy.

1,5 łyżki masła lub margaryny,  
3 łyżki mąki,  
szklanka wywaru z włoszczyzny,  
pół szklanki śmietany,  
cytryna,  
cukier,  
2 żółtka,  
sól

Sporządzić białą zasmażkę, rozprowadzić wywarem, zagotować i podprawić śmietaną. Do sosu dodać sok z cytryny oraz trochę startej skórki cytrynowej. Przyprawić do smaku i zaciągnąć żółtkami roztartymi z łyżką śmietany.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD