
SOS CYTRYNOWY

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1138 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