
SOS HOLENDERSKI

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1271 razy.

2/3 szklanki wywaru z włoszczyzny,
szklanka mleka,
łyżeczka mąki ziemniaczanej,
3 łyżki masła,
3 żółtka,
pół cytryny,
sól,
cukier,
pieprz

Do przecedzonego wywaru dodać cukier zmielony pieprz, mleko, mąkę ziemniaczaną, żółtka i masło. Rondel z sosem wstawić do większego naczynia z wrzącą wodą. Ubijać trzepaczką, aż sos zgęstnieje. Następnie dodać sok z cytryny. Podawać do szparagów kalafiorów.

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD