

---

# SOS KOPERKOWY

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1195 razy.

Pęczek kopru,  
2 łyżki tłuszczu,  
3 łyżki mąki,  
1,5 szklanki wywaru z włoszczyzny,  
pół szklanki śmietany,  
żółtko,  
sól,  
cukier

Koper drobno pokrajać . Część przesmażyć na tłuszczu w celu zabarwienia go na zielono, dodać mąkę i rozprowadzić wywarem. Zagotować i podprawić śmietaną z żółtkiem. Sos przyprawić dodać resztę kopru. Podawać na gorąco do ugotowanych jaj, kotletów ziemniaczanych itp.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD