

---

# SOS MUSZTARDOWY

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1125 razy.

Cebula,  
2 łyżki tłuszczu,  
3,5 łyżki mąki,  
1,5 szklanki wywaru z włoszczyzny,  
2 łyżki musztardy,  
2/3 szklanki śmietany,  
sól,  
ocet

Do lekko zrumienionej cebuli dodać mąkę i zasmażyć na jasny kolor. Rozprowadzić wywarem i zagotować. Sos przetrzeć przez sito, dodać musztardę, śmietanę i przyprawić do smaku.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD