SOS MUSZTARDOWY

Dodano: 2010-01-01 17:34:06
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1103 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.

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD