
SOS MUSZTARDOWY

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1168 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