
SOS SZCZAWIOWY

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1127 razy.

20 dag szczawiu,
łyżka tłuszczu,
1,5 szklanki wywaru z włoszczyzny,
pół szklanki śmietany,
3 łyżki mąki,
cukier,
żółtko,
sól

Szczaw oczyścić , obrać , pokrajać , zalać niewielką ilością wrzącej wody, ugotować i przetrzeć przez sito; rozprowadzić wywarem, podprawić zasmażką i śmietaną z żółtkiem. Sas przyprawić do smaku.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD