

---

# SOS SZCZAWIOWY

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1172 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