

---

# SOS ŚMIETANOWY

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1341 razy.

2 łyżki masła lub margaryny,  
4 łyżki mąki,  
szklanka wywaru z włoszczyzny,  
szklanka śmietany,  
przyprawa do zup,  
cukier,  
pół cytryny,  
sól

Mąkę zasmażyć na jasny kolor, rozprowadzić wywarem, dodać śmietanę, cukier, sól i sok z cytryny. Podawać do jaj, warzyw, zapiekanek itp.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD