
SOS ŚMIETANOWY

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1323 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