
SOS SZODONOWY

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1297 razy.

10 dag cukru,
3 żółtka szklanka wina czerwonego,
łyżeczka mąki ziemniaczanej,
kilka goź dzików

Żółtka utrzeć z cukrem do białości (w naczyniu emaliowanym), dodać goź dziki, wlać wino i wstawić do naczynia z wrzącą wodą. Sos ubijać trzepaczką, aż zgęstnieje (woda w naczyniu powinna się gotować). Podawać na gorąco, do deserów lub biszkopcików.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD