
SOS CEBULOWY

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1206 razy.

5 cebul,
2 łyżki masła,
2 jabłka,
1,5 l wywaru z jarzyn,
1 łyżka mąki,
1 liść laurowy,
cukier,
sól

Do wywaru jarzynowego wrzucić jabłka krajane ze skórą i ugotować . Rozgrzać masło i udusić na nim drobno posiekane cebule. Kiedy będą miękkie, zrobić rumianą zasmażkę z łyżki mąki i podprawić nią cebulę. Dodać jabłka gotowane w wywarze z jarzyn i całość przetrzeć przez sito lub zmiksować . Można doprawić sokiem z cytryny, osolić .

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD