
Sos cytrynowy

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1190 razy.

Kuchnia turecka

2 łyżki soku z cytryny

2 1/2 łyżki mąki

sól i pieprz do smaku

1 1/2 szklanki rosółu lub wody z kostką rosółową

1 żółtko dobrze roztrzepane

Dokładnie wymieszać pastę; mąkę, sól, pieprz, sok z cytryny z 1/4 szklanki zimnego rosółu. Zagotować rosół lub wodę z rozpuszczoną kostką rosółową. Zmniejszyć płomień, mieszając rosół wlewać pastę i gotować , aż sos zgęstnieje. Zdjąć z ognia. gdy masa trochę ostygnie dodać żółtko rozprowadzone 2 łyżkami sosu. Mieszając podgrzewać przez kilka minut, nie dopuścić do zagotowania. Podawać do białego mięsa lub ryb.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD