
Sos biały

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1222 razy.

Kuchnia izraelska

1 1/2 łyżeczki masła

1/2 małej drobno posiekanej cebuli

1 łyżka mąki

1 1/2 szklanki mleka

3 ziarenka czarnego pieprzu

szczypta tymianku

kawałek listka laurowego

sól do smaku

Cebulę smażyć na maśle na małym ogniu, aż będzie przezroczysta. Dodać mąkę, stale mieszając, smażyć na małym ogniu przez 3 minuty. Zdjąć z ognia, rozprowadzić zimnym mlekiem, dodać pieprz, tymianek, listek laurowy i sól, zamieszać. Gotować na bardzo małym ogniu przez 15-20 min., często mieszając. Doprawić solą. Przecedzić

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD