
Sos a la Sobieski

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3249 razy.

350 ml wywaru z drobiu,

50 ml śmietany,

8 dag pieczarek,

tłuszcz do pieczarek,

5 dag ugotowanego kalafiora,

3 dag groszku konserwowego,

3 dag tłuszczu,

3 dag mąki,

koperek

sól, pieprz

Pieczarki oczyścić , opłukać , drobno pokroić , usmażyć . Tłuszcz rozgrzać , wymieszać z mąką , zasmażyć nie rumieniąc, rozprowadzić zimnym wywarem szybko mieszając trzepaczką, dodać pieczarki i gotować około 10 min na małym ogniu często mieszając. Pod koniec gotowania dodać groszek, rozdrobniony kalafior i śmietanę. Sos połączyć z posiekany koperką, doprawić do smaku. Podawać do drobiu.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>