Sos biały

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3798 razy.

1 łyżka masła,

2 łyżki mąki,

1 szklanka wody,

pieprz,

gałka muszkatołowa,

sól

Masło rozpuścić , uważając aby się nie przyrumieniło, wsypać mąkę i wymieszać nie rumieniąc. Zdjąć z ognia, wlać zimną wodę, stale mieszając, dodać pieprz i gałkę muszkatołową, posolić , gotować mieszając ok. 5 min. na małym ogniu.
Można dodać sok z cytryny do smaku.

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