
Sos bosmański

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2921 razy.

1 szklanka kwaśnej śmietany,

100 g polędwicy bosmańskiej (z ryb),

125 g startego żółtego sera,

sól, pieprz

Kwaśną śmietanę wymieszać dobrze z utartym serem, dodać sól i pieprz do smaku. Polędwicę bosmańską pokroić na cienkie plasterki lub w paski, część dodać do sosu i wymieszać, pozostałą częścią przybrać sos po wierzchu. Podawać do jaj lub ryb.

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