
Sos cebulowy

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3733 razy.

4 cebule,

4 łyżki masła,

2 łyżki mąki,

3 szklanki gęstej śmietany,

sól, pieprz,

przyprawy

Masło rozgrzać w garnku na średnim ogniu, wsypać cebulę, smażyć na złoty kolor, często mieszając. Posypać mąką, mieszając smażyć minutę, przestudzić. Mieszając zasmażkę powoli wlewać śmietanę, mieszać do powstania jednolitego sosu, doprawić solą i pieprzem, podgrzewać, stale mieszając aż sos zgęstnieje.

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

Mhm. Jesat przepyszny, lekko go zmodyfikowałam robiąc mieszanką śmietany z jogurtem w proporcji 1:1

Nadesłał(a):GRu 2006-06-26 12:06:03