
Sos kardynalski

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3556 razy.

150 ml wody,

8 dag moreli,

50 ml białego wytrawnego wina

20 ml rumu,

100 ml śmietanki kremowej,

cukier puder,

1 dag mąki ziemniaczanej,

sok z cytryny

Morele umyć , namoczyć , ugotować , przetrzeć , połączyć z winem i rumem. Mąkę ziemniaczaną wymieszać z małą ilością zimnej wody, wlewać cienkim strumieniem do gorącego przecieru szybko mieszając trzepaczką, zagotować , wystudzić . Śmietankę oziębic , ubić , połączyć z sosem, doprawić .

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