
Sos karmelowy

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2311 razy.

3 łyżki cukru,

1/2 szklanki wody,

2 szklanki mleka,

2 łyżki mąki,

1 żółtko

Cukier zrumienić na suchej patelni, tzn. przygotować karmel. Do zrumienionego cukru dodać , mieszając, zagotowaną wodę i rozmieszać z małą ilością mleka. Z pozostałej ilości mleka i mąki przygotować zawiesinę, połączyć z sosem i energicznie mieszając zagotować . Odstawić z ognia i zaciągnąć żółtkiem.

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