
Sos koperkowy

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4639 razy.

300 ml wywaru z kości lub mięsa,

100 ml śmietany,

żółtko

koperek,

3 dag tłuszczu,

3 dag mąki,

sól, pieprz

Tłuszcz rozgrzać , wymieszać z mąką, zasmażyć nie rumieniąc, rozprowadzić zimnym wywarem szybko mieszając trzepaczką, zagotować i gotować około 10 min na małym ogniu często mieszając. Pod koniec gotowania wlać śmietanę. Sos połączyć z żółtkiem i posiekanym koperkiem, doprawić do smaku. Podawać do potraw mięsnych.

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