
Sos mleczny

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2344 razy.

250 ml mleka,

2 żółtka,

5 dag cukru pudru,

2 dag masła,

2 dag mąki,

1/2 laski wanilii

Mleko zagotować z drobno pokrojaną wanilią, przecedzić . Masło rozgrzać , wymieszać z mąką, zasmażyć nie rumieniąc rozprowadzić zimnym mlekiem szybko mieszając trzepaczką, zagotować i gotować 6-8 minut na małym ogniu. Następnie połączyć z żółtkami utartymi z cukrem.

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