
Sos ogórkowy

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2406 razy.

300 ml wywaru z kości i warzyw,

100 ml śmietany,

15 dag kwaszonych ogórków,

masło do ogórków,

4 dag szynki,

3 dag tłuszczu,

3 dag mąki,

natka pietruszki,

sól, pieprz

Ogórki obrać , pokroić w paseczki, usuwając pestki, dodać masło, skropić wodą i dusić do miękkości. Tłuszcz rozgrzać , wymieszać z mąką, zasmażyć nie rumieniąc, rozprowadzić zimnym wywarem szybko mieszając trzepaczką, zagotować , dodać ogórki, gotować około 10 min na małym ogniu często mieszając. Pod koniec gotowania dodać pokrojoną szynkę, doprawić . Podawać do zrazów.

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