
Sos rodzynkowy

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2157 razy.

250 ml białego wytrawnego wina,

4 dag masła,

1 dag mąki ziemniaczanej,

8 dag rodzynków,

5 dag orzechów włoskich,

sok z cytryny

Orzechy sparzyć wrzącą wodą, obrać ze skórki, zetrzeć , połączyć z wrzącym mlekiem, masłem, opłukanymi rodzynkami wlewać powoli mąkę ziemniaczaną wymieszaną z małą ilością zimnej wody, chwilę pogotować doprawić cukrem i sokiem z cytryny.

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