
Sos staropolski

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2725 razy.

350 ml wywaru z drobiu,

50 ml śmietany,

10 dag pomidorów

5 dag tartego chrzanu,

3 dag tłuszczu,

3 dag mąki,

natka pietruszki,

sól, pieprz,

sok z cytryny

Pomidory umyć , sparzyć wrzącą wodą, obrać ze skórki, pokroić w cząstki. 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 dodać pomidory, chrzan i śmietanę. Sos wymieszać z posiekaną natką pietruszki, doprawić do smaku. Podawać do drobiu.

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