
Sos wrocławski

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2258 razy.

350 ml wywaru z drobiu,

50 ml śmietanki,

8 dag ogórków świeżych,

8 dag drażonej gotowanej marchwi,

3 dag mąki,

3 dag tłuszczu,

koperek,

sól, pieprz,

sok z cytryny

Ogórek obrać , opłukać , przekroić wzdłuż na połowy, usunąć pestki, zetrzeć na tarce. Tłuszcz rozgrzać , wymieszać z mąką, zasmażyć nie rumieniąc, rozprowadzić zimnym wywarem szybko mieszając trzepaczką, zagotować , dodać ogórki i gotować około 10 min. na małym ogniu, często mieszając. Pod koniec gotowania dodać śmietanę i marchew. Sos połączyć z posiekanym koperkiem, doprawić do smaku sokiem z cytryny. Podawać do drobiu.

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