
Sos ziemniaczany

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2454 razy.

350 ml wywaru z kości lub mięsa,

50 ml śmietany,

20 dag ziemniaków,

8 dag cebuli,

4 dag tłuszczu,

3 dag mąki,

natka pietruszki,

sól, pieprz

Cebulę obrać , opłukać , drobno pokroić , usmażyć , wymieszać z mąką, lekko zrumienić , rozprowadzić zimnym wywarem szybko mieszając trzepaczką zagotować , dodać ziemniaki i ugotować . Pod koniec gotowania wlać śmietanę. Sos połączyć z posiekaną natką pietruszki, doprawić do smaku. Podawać do potraw mięsnych.

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