
Sos chrzanowy 6

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3249 razy.

Sprawdziłem, ten jest MMMMniem:

- szklanka bulionu
- 5 łyżek tartego chrzanu
- 1 łyżka masła
- 1 łyżka maki
- 2-3 zoltka

Chrzan podsmaż na masle, dodaj powoli make, rozprowadz ciepłym bulionem i zagotuj. Dodaj zoltka utarte z dwiema, trzema łyżkami sosu (masa powinna być puszysta) i ogrzej ciągle mieszając (nie gotuj). Trochę cukru i soli do ostatecznego "szlifowania"

From: "news" <adamd@kki.net.pl>