
Sos do białych mięs z dodatkiem szafranu

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2374 razy.

Podaje przepis na sos:

Zasamzke biała z masła i maki rozprowadzamy jak zwykle zimnym rosolem (moze pewnie tez byc wywar z warzyw lub woda, wtedy trzeba dosolic do smaku). Dodajemy szczypte szafranu (ja dalem jedna kapsulke sproszkowanego szafranu f-my Ducros do zasmazki z dwu lyzek maki). Szczypte kajenny i szczypte białego pieprzu. Troche tartej skorki cytrynowej.

Mieszamy podgrzewajac, az szafran rownomiernie zabarwi sos. Na wydaniu dodajemy lyzeczke soku cytrynowego i zaciagamy calosc lyzka masła w ktorej rozcieramy jedno po drugim dwa zoltka. Dajemy do białych mies, najlepiej z ryzem, ale moga byc tez ziemniaki.

From: WLOS@PLEARN.EDU.PL (Wladyslaw Los)