
Puree z cebuli

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1601 razy.

Porcja dla 4 odob. Czas przygotow. 50 min.

500 g cebuli,

3 łyżki masła,

1 łyżka maki,

250 ml mleka,

1 łyżeczka cukru,

sol, pieprz.

1. Cebule obrac, pokroic, zalac wrzaca, osolona woda, gotowac 15 min. Odcedzic,

przetrzec. Z 1 łyżki masła i maki zrobic jasna zasmazke, rozprowadzic zimnym

mlekiem, mieszajac gotowac, az sos zgestnieje. Przetarta cebule wymieszac z

sosem, doprawic sola, cukrem i pieprzem. Dusic 10 min, wlozyc pozostale maslo, wymieszac. Podawac do baranich lub wieprzowych kotlecikow oraz smazonych

kielbasek.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 32 "Warzywa", strona 10.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)