
Puree z czosnku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1656 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 30 min.

1 glowka czosnku,

100 ml mleka,

2 łyżki masła,

1 łyżeczka maki,

sol, pieprz.

1. Rozgrzać 1 łyżkę masła, wymieszać z maki, wlać mleko. Gotować, aż sos zgęstnieje. Na pozostałym masle podsmażyć obrane ząbki czosnku i zmiksować z sosem. Doprawić solą i pieprzem. Zamiast smażyć, można czosnek upiec.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 32 "Warzywa", strona 11.

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