
Masło anchois

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2080 razy.

Czas przygotow. 25 min.

250 g masła,

100 g anchois.

1. Filety anchois zalać zimną, przegotowaną wodą, odstawić na 10 min. Osaczyć na sicie, pokroić, rozetrzeć w porcelanowej misce. Dodac masło, utrzeć na jednolitą, puszystą masę. Ochłodzić. Przechowywać w lodowce owinięte folią.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 23 "Sosy", strona 36.

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