
Sos bretonski

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2547 razy.

Czas przygotow. 15 min.

600 ml sosu veloute podstawowego (patrz przepis) na wywarze

rybnym,

po 30 g drobno pokrojonego szczypiorku, pora, selera i pieczarek,

lyzka masła,

sol, pieprz.

1. Usmażyc na masle pieczarki i jarzyny. Dodac do sosu podstawowego, gotowac

10 min.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 23 "Sosy", strona 56.

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