
Sos cebulowy

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2929 razy.

Czas przygotow. 30 min.

200 g cebuli,

600 ml mleka,

50 g chleba bez skorki,

150 ml smietanki kremowej,

lyzka masla,

lisc laurowy, gozdzik,

1/4 lyzeczki galki muszkatołowej, sol.

1. Obrana i oplukana cebule zalac wrzacym mlekiem. Wrzucic gozdzik, lisc laurowy. Gotowac 20 min. Wlozyc chleb i dalej gotowac jeszcze 5 min. Wyjac lisc

laurowy i gozdzik, sos przetrzec przez sito lub zmiksowac.

2. Sos ponownie zagotowac, doprawic sola, galka muszkatołowa i smietanka. Jesli

jest zbyt rzadki, odparowac (powinien byc gesty). Przed podaniem wlozyc kawalek masla.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 23 "Sosy", strona 74.

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