Sos chaud-froid pomaranczowy

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2016 razy.

Czas przygotow. 50 min.

250 ml sosu chaud-froid ciemnego (patrz przepis),

sok z 1 pomaranczy,

lyzka startej skorki pomaranczowej.

1. Sos polaczyc z sokiem z 1 pomaranczy, odparowanym do objetosci 2 lyzek i

skorka pomaranczowa. Wymieszac i zagotowac.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 23 "Sosy", strona 52.

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