
Sos nantua

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3951 razy.

Czas przygotow. 15 min.

300 ml sosu beszamelowego podstawowego (patrz przepis),

100 ml smietanki kremowej,

100 g szyjek rakowych,

40 g masla rakowego (przepis w "kanapki").

1. Do sosu podstawowego wlac smietanke, wlozyc maslo rakowe, zagotowac. Przed podaniem wrzucic szyjki rakowe, delikatnie wymieszac.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 23 "Sosy", strona 55.

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