

---

# Sos perigueux

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2543 razy.

Czas przygotow. 45 min.

600 ml sosu maderowego (patrz przepis),

2 trufle,

łyżka esencji truflowej,

sol.

1. Do sosu maderowego włożyć trufle pokrojone w cienkie plátky, wlać esencję truflową, posolic i zagotować.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 23 "Sosy", strona 61.

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