
Sos poivrade

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2305 razy.

Czas przygotow. 45 min.

600 ml wywaru ciemnego (patrz przepis),

200 ml czerwonego wina,

10 ziaren czarnego pieprzu,

łyżeczka masła,

łyżeczka maki,

sol, pieprz,

łyżka masła.

1. Zagotowac wywar z winem, odparowac do objetosci 600 ml. Dodac rozgniecione ziarna pieprzu i łyżeczke maki utartej z maslem. Zagotowac. Przetrzec przez sito, wymieszac z łyżka masła.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 23 "Sosy", strona 60.

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