
Sos szczawiowy

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2139 razy.

Czas przygotow. 30 min.

100 g młodego szczawiu,

2 listki świeżego estragonu,

łyżka masła,

łyżeczka maki,

250 ml bulionu,

100 ml śmietanki kremowej,

sol, pieprz.

1. Szczaw przebrać, opłukać, posiekać razem z listkami estragonu, udusić na masle. Wlać bulion, posolic, gotować 5 min. Przetrzeć przez sito. Dodać śmietankę wymieszaną z makią, zagotować.

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

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