

---

# Sos veloute podstawowy

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2888 razy.

Czas przygotow. 15 min.

600 ml wywaru miesnego lub rybnego,

30 g masła,

30 g maki,

200 ml smietanki kremowej,

sol, pieprz.

1. Z masła i maki zrobić zasmażkę. Dodac wywar z mięsa lub ryby, gotować mieszając, aż sos zgęstnieje. Doprząc solą i pieprzem, na koncu dodac ubitą

smietankę i wymieszać.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 23 "Sosy", strona 56.

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