

---

# Sos veloute podstawowy

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2981 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 miesa lub ryby, gotowac mieszajac, az sos zgestnieje. Dopravic sola i pieprzem, na koncu dodac ubita

smietanke i wymieszac.

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

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