
Sos ze swiezych borowikow (maslakow, kozlakow)

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4042 razy.

Czas przygotow. 1 godz.

200 g swiezych borowikow,

cebula,

lyzka maki,

lyzka masla,

200 ml smietanki kremowej,

sol, pieprz.

1. Dobrze oplukane grzyby ugotowac w malej ilosci wody z dodatkiem cebuli, pokroic w paski. Zrumienic lyzke maki z lyzka masla, rozprowadzic wywarem z

grzybow, wrzucic pokrojone grzyby, doprawic smietanka, sola i pieprzem. Zagotowac. Mozna dodac lyzke drobno pokrojonego koperku.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 23 "Sosy", strona 77.

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