
Sos z suszonych borowikow

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2268 razy.

Czas przygotow. 1 godz.

30 g suszonych borowikow,

200 ml smietanki kremowej,

lyzka maki,

sol, pieprz.

1. Sos robi sie tak jak sos ze smardzow (patrz przepis), z ta roznicą, ze ugotowane grzyby kroi sie na paseczki lub drobno sieka i zaprawia smietana z

maka, ale bez ekstraktu miesnego i pieprzu cayenne.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 23 "Sosy", strona 76.

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