
Sos jałowcowy do wołowiny

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2654 razy.

2 łyżki masła,

3 łyżki mąki,

3/4 l wody,

2 cebule,

1 łyżka owoców jałowca

sól, sok z cytryny

Z masła i mąki przyrządzić zasmażkę. Rozprowadzić wodą, zagotować. Dodać drobno posiekaną cebulkę i owoce jałowca, gotować ok. pół godziny /w miarę potrzeby dolewając wody/. Jałowiec wyjąć, sos przyprawić solą i sokiem cytrynowym. Jeżeli ktoś lubi, może do sosu dodać szklaneczkę wina.