
Sos musztardowo-miętowy

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2091 razy.

3 dag masła lub margaryny,

3 dag mąki,

1/2 szklanki wywaru z włościzny,

1 saszetka mięty ekspresowej,

1 łyżka łagodnej musztardy,

1 żółtko,

sól.

Miętę zaparzyć w 1/4 szklanki wrzątku. Wywar z warzyw połączyć z naparem mięty. Z tłuszczu i mąki zrobić białą zasmażkę, rozprowadzić niewielką ilością ostudzonego wywaru, dodać musztardę i wymieszać. Połączyć z resztą wywaru, posolić do smaku, zamieszać i zagotować. Po zdjęciu z ognia zaprawić sos żółtkiem. Podawać ciepły.