
Sos orzechowy do wędlin i mięs

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2306 razy.

25 dag orzechów włoskich,

300 ml mleka skondensowanego niesłodzonego,

3 łyżki miodu,

4 żółtka

Zmielone orzechy połączyć z mlekiem i gotować około 20 minut na małym ogniu, aż sos zgęstnieje. Dodać żółtka oraz miód i dokładnie wymieszać. Wystudzony sos podawać do mięs na zimno i wędlin. Można go przechowywać w lodówce 2 dni.