
Sos pomarańczowy

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2314 razy.

2 - 3 pomarańcze,

łyżeczka masła,

łyżka mąki,

sól,

pieprz.

Masło roztopić w rondelku, wsypać mąkę, zrumienić na małym ogniu, wlać sok z pomarańczy, ubijać bez przerwy na dość dużym ogniu. Gdy sos zacznie bulgotać, zmniejszyć ogień, gotować 3 - 4 min. Zestawić z ognia, dodać 2 łyżeczki miąższu pomarańczy, doprawić solą i pieprzem.

Podawać na ciepło do smażonych lub świeżych warzyw,

np. obranych, pokrojonych ogórków.