
Sos szary z piernikiem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2046 razy.

1 szklanka ciemnego piwa,

1/2 szklanki wywaru ryby,

5 dag. migdałów,

3 dag. rodzynek,

1 1/2 łyżki masła,

sól,

cukier lub miód,

2-3 łyżki soku z cytryny lub 1/2 kieliszka czerwonego wina,

5 dag. piernika.

Migdały sparzyć , obrać ze skórki (zostawić kilka do

przybrania) i zmielić lub drobno posiekać . Rodzynki opłukać , namoczyć w małej ilości przegotowanej wody.

Piernik namoczyć w piwie, a gdy rozmięknie, dodać migdały, wywar z ryby i wymieszać . Masło rozpuścić w

rondelku, wlać piwo i zagotować , stale mieszając, aby sos

nie przywarł do dna. Dodać rodzynki, doprawić do smaku

solą, cukrem, sokiem z cytryny lub winem.