
Sos beszamelowy do ryb

Dodano: 2000-05-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2889 razy.

1 łyżka masła

1/2 łyżki mąki

Robimy zasmażkę, dodajemy śmietanę i ok. 5 - 10 dkg sera szwajcarskiego, rozprowadzamy rosółem, wciskamy cytrynę.

Smażoną rybę układamy na półmisku, okładamy ziemniakami, zalewamy sosem i wstawiamy do gorącego pieca na 20 min.

From: Agnieszka <agnieszkawanke@poczta.onet.pl>