

---

# Sos migdałowy

Dodano: 2004-12-26 16:38:43

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 3687 razy.

Bulion warzywny, 1 łyżka  
2 łyżki masła,  
1 łyżka mąki,  
1/2 szkl. śmietany 30%,  
3 łyżki posiekanych migdałów,  
pieprz.

Masło stopić , wsypać mąkę, zasmażyć . Mieszając wlać 1 szkl. gorącej wody i śmietanę. Dodać migdały. Doprawić Bulionem warzywnym i pieprzem. Gotować na wolnym ogniu przez 5 minut. Podawać do ryb smażonych.

Czas przygotowania: 5 minut

Czas oczekiwania: 5 minut

Nadesłał: M.Ostrzyżek <venus.wenus1@wp.pl>