
Sos migdałowy

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 3716 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>