
Sos ostry cebulowy

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1199 razy.

Zrumienić masło z mąką, rozprowadzić rosółem, lub w braku tegoż wodą tyle, ile sosu potrzeba, obrać parę cebul, sparzyć je i gotować dopóki się nie rozgotują, wlać trochę octu, soli i cukru, przefasować przez sitko, dodać trochę karmelu. Sos ten powinien być żółty i słodko-kwaskowy. Używany szczególnie do kotletów baranich, do sztuki mięsa itd.

Nadesłał(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"