
Sos grzybowy ze śmietaną

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2664 razy.

Wybrać pięknych grzybów, wymyć w zimnej wodzie i sparzyć gotującą, następnie ugotować je w małej ilości dodając cebulę i pokrajać je w paski. Zasmażyć łyżkę mąki w maśle, rozprowadzić smakiem grzybowym, wrzucić pokrajane grzyby, zaprawić kwaśną śmietaną i zagotować. Sos ten można użyć do kotletów z kartofli lub do kaszy perłowej.

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