

---

# Sos truflowy biały

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1563 razy.

Zasmażyć masła z mąką, rozprowadzić rosołem, wrzucić trochę łupin truflowych; niech się dobrze gotują. Trufle oczyścić , ostrugać , pokrajać w plasterki, ugotować krótko w winie francuskim i rosolu. Osolić poprzednio ugotowany sos, przecedzić , wrzucić w niego trufle z winem, zagotować razem i podać do sztuki mięsa.

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