

---

# Sos ze śledzi

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1256 razy.

Usiekać cebulę, zasmażyć w maśle, zapalić mąką, rozprowadzić rosołem, wsypać trochę pieprzu, wlać octu i zagotować . Śledzia obrać z ości, usiekać drobno i wrzucić do sosu, lecz już nie gotować . Jeżeli kto chce, może go przefasować .

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