
Sos cytrynowy do gołębi lub kurcząt

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1199 razy.

Łyżkę masła zasmażyć z mąką, aż się zacznie rumienić , wlać rosołu, otrzyć skórkę od cytryny i sok z niej wycisnąć , osłodzić parą żółtek i mieszać ciągle na ogniu, dopóki się nie ogrzeje. Skoro zacznie gęstnieć , odstawić i oblać nim mięso. Można wlać trochę wina francuskiego, a będzie lepszy.

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