
Sos musztardowy do kiełbasy lub węgorza

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1187 razy.

Zapalić masła z mąką, rozprowadzić rosołem lub smakiem z włośczyzny wlać trochę octu lub wcisnąć cytryny, włożyć musztardy, trochę cukru, wlać wina i niech się pogotuje. Robiąc go do ryb, wbić parę żółtek.

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