
Sos majonezowy na prędcie

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1187 razy.

Wziąć 2 żółtka, 1 całe jajo, 3 łyżki oliwy, łyżkę winnego octu, troszeczkę soli, cukru, rozbić w garnuszku, wstawić w gorącą wodę i mieszać tak długo, gotując wodę, aż sos zgęstnieje. Jeżeli sos ten ma być użyty do mięsa, dolać zimnego rosółu podług upodobania.

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