
Zaprażka biała na surowo

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1215 razy.

Łyżkę masła śmietankowego rozetrzeć na pianę z łyżką mąki, rozprowadzić zimnym rosołem i tak długo mieszać na ogniu, aż się sos zagotuje. Taką zaprażkę robi się do ryb, cielęciny, ragout z drobiu etc.

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