
Zaprażka biała zwykła

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1956 razy.

Zagotować łyżkę masła, gdy się zacznie rumienić , wsypać łyżkę mąki i smażyć tak długo ciągle mieszając, aż się mąka zrumieni na jasny lub silnie brązowy kolor, zależnie od tego, czy się chce mieć sos jaśniejszy lub ciemniejszy. Potem tak samo rozprowadzić jak poprzednią. Jeśli się chce mieć jeszcze ciemniejszy sos lub zupę to wlewa się trochę karmelu.

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