
Zaprawianie zup i sosów mąką kartoflaną

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2822 razy.

Łyżkę mąki kartoflanej lub więcej, jeśli potrzeba, rozbić dobrze trzepaczką z małą ilością zimnej wody, wlać mieszając ciągle do zupy lub sosu i razem zagotować . Mąki kartoflanej bierze się mniej niż zwykłej.

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