
Zaciąganie zup lub sosów żółtkami

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3570 razy.

Wziąć wskazaną ilość żółtek, rozbić dobrze z kilku łyżkami przestudzonej zupy lub sosu i powoli dolewać gorącej zupy, lub sosu, mieszając ciągle łyżką. Potem, postawić na wolnym ogniu lub w naczyniu z gorącą wodą i uważać, aby tylko należycie zgęstniało, lecz nie zagotowało się, bo się żółtka zwarzą. Taka rzecz robi się na samym wydaniu.

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