
Sos ?á la Financière.?

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1181 razy.

Do sosu maderowego rumianego, dają się następujące dodatki: kawałek amorettek, kawałek mózgu cielęcego lub wołowego, obgotować w słonej wodzie z cebulą i korzeniami, pokrajać amoretki w plasterki, mózdzek w kostkę, dać kilka szampionów lub w braku tychże grzybki marynowane, pokrajać w cząstki kilka korniszonów, poszatkować i odgotować, włożyć trochę kaparów, parę oliwek, wszystko to wrzucić do sosu i zagotować parę razy. Sos ten jest wyborny do kotletów, główki cielęcej, wątróbki etc.

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