Sos ?á la Financiére.?

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1404 razy.

Do sosu maderowego rumianego, dają się następujące dodatki: kawałek amoretek, kawałek mózgu cielęcego lub wołowego, obgotować w słonej wodzie z cebulą i korzeniami, pokrajać amoretki w plasterki, móżdżek 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.

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