
Sos pieczarkowy

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1304 razy.

6 lub 8 pieczarek wymyć i obciągnąć z wierzchniej skórki, poszatkować grubo, pół cebuli posiekać i dusić z łyżką masła, dać trochę soli, trochę białego pieprzu. Gdy pieczarki są już miękkie, zasypać łyżką mąki zasmażając razem, ale trzeba uważać, żeby się mąka nie zrumieniła, wlać kwaterkę rosołu, kieliszek białego wina, kilka łyżek słodkiej śmietanki, wcisnąć trochę cytryny, a przed wydaniem zaciągnąć sos dwoma żółtkami. Sos taki daje się do ragout z cielęciny, do ryb, do musów z drobiu, pulardy etc.

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