
Sos cebulowy

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1335 razy.

Dwie lub trzy cebule pokrajać i udusić na maśle, aby były miękkie i dały się przefasować. Zrobić rumianą zaprażkę, rozprowadzić rosółem, przefasować cebule przez sito, zafarbować karmelem, dać trochę cukru, soli i octu, zagotować i podać do sztuki mięsa, kiełbasy smażonej lub pieczeni wieprzowej.

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