
Sos chrzanowy

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1287 razy.

Zrobić białą zaprażkę z pół łyżki masła i mąki, wrzucić do niej dwie łyżki utartego chrzanu, aby się razem zasmażył, rozprowadzić rosołem, wlać kwaterkę kwaśnej śmietany, posolić i dać kto lubi słodszy, pół łyżeczki cukru dla złagodzenia ostrości chrzanu; wcisnąć trochę cytryny, zagotować raz i wydać do sztuki mięsa, lub ryby ugotowanej. Można przed wydaniem zaprawić go dwoma żóltkami, a będzie smaczniejszy.

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