
Sos koperkowy

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1328 razy.

Zrobić białą zaprażkę z pół łyżki masła i mąki, rozprowadzić kilku łyżkami rosołu, wlać kwaterkę śmietany, posolić , wsypać garść drobno usiekanego zielonego kopru, zagotować , a przed wydaniem można, kto chce mieć sos smaczniejszy, zaciągnąć go dwoma żóltkami. Podaje się do sztuki mięsa i do jesiotra gotowanego.

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