
Sos szczawiowy

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1222 razy.

Obrać z korzonków dwie garście szczawiu młodego, opłukać , usiekać drobno i udusić w maśle, posoliwszy, aby nie stracił koloru. Zrobić białą zaprażkę z pół łyżki masła i mąki, rozprowadzić rosółem, wlać do niej uduszony szczaw, a na wydaniu podprawić kwaterką śmietany i zagotować . Taki sos podaje się do sztuki mięsa, sznycli, kotletów cielęcych i jaj na twardo. Powinien być dość gęsty.

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