
Sos korniszonowy

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1118 razy.

Pokrajać w cienkie plasterki lub w kostkę kilka korniszonów i ugotować na rosole. Zasmażyć na rumiano pół łyżki masła z łyżką maki, rozprowadzić rosółem, wlać korniszony ze smakiem, w którym się gotowały, posolić, dać trochę cukru, a dla ciemniejszego koloru parę łyżeczek karmelu, wysadzić dobrze i podać do sztuki mięsa lub kotletów z kartofli.

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