
Sos ?Bordelaise? do mięsa

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1410 razy.

Zrobić tak samo jak sos do ryb, tylko zamiast rozprowadzić smakiem z ryb, zalać go bulionem rozpuszczonym w rosole. Osobno ugotować kawałek szpiku wołowego, ale nie rozgotować, aby się dał pokrajać w kostkę i przed wydaniem włożyć do sosu. Sos ten wyborny do kotletów, wszelkiego mięsa i do antrykotu.

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