
Sos ?Soubise?

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1285 razy.

Pięć lub sześć cebul pokrajać , sparzyć wrzącą wodą i dusić z łyżką masła na wolnym ogniu, aby się nie zrumieniły, sos ten bowiem musi być zupełnie biały. Rozprowadzić trochę rosołem i przetrzeć przez sito. Łyżkę mąki rozbić w pół kwarce słodkiej śmietanki, włożyć przetartą cebulę, rozkłócić dobrze, zagotować , dodać szczyptą soli i cukru. Sos ten powinien być bardzo gęsty, podaje się do baranich kotletów, lub karczochów.

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