
Sos ?Aux Finnes-Herbes?

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1269 razy.

Zrobić białą zaprażkę z łyżki masła i mąki, rozprowadzić rosółem, posolić , wlać szklanę białego wina, wcisnąć trochę cytryny i zagotować aż do odpowiedniej gęstości. Potem wsypać sporo drobno siekanej pietruszki i kopru, a na wydaniu wymieszać z kawałkiem świeżego masła utartego z dwoma żótkami.

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