
Sos genewski do ryb

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1252 razy.

Kawałek młodej słoniny, marchew, pietruszkę, seler, parę grzybów świeżych lub pieczarek, pokrajać w kawałki, zalać rosołem i dusić do miękkości, a potem zrumienić. Wsypać łyżkę mąki, cztery sardele obrane z ości i posiekane, dodać trochę korzeni, zalać rosołem, zagotować i przefasować przez sito. Wlać kieliszek białego wina lub Madery i podać do ryb.

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