
Sos mózgowy

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1139 razy.

Pół mózgu wołowego lub cały cielęcy, obgotować w słonej wodzie z cebula, korzeniami i sokiem z cytryny. Gdy przestygnie, wyjąć z wody i pokrajać w kostkę, zrobić białą zasmażkę z łyżki masła i mąki, rozprowadzić rosołem, zalać kwaterką kwaśnej śmietany, posolić, wcisnąć soku z cytryny do smaku, dać trochę skórki cytrynowej otartej na tarce i zagotować. Przed wydaniem zaciągnąć go 2-ma żółtkami i wrzucić mózg pokrajany. Podaje się do kotletów cielęcych lub sznycli wołowych.

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