
Sos chrzanowy

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1194 razy.

Trzy łyżki utartego chrzanu wymieszać z kwaterką surowej, młodej śmietany, wlać trochę octu, na koniec noża cukru i szczyptę soli. Sos ten podaje się do prosięcia lub główki cielęcej na zimno.

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