
Sos beszamelowy 2

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 4586 razy.

Robert Courtine podaje następujący przepis na "sauce bechamelle":

1/4 l bulionu z kury

1/4 l gęstej słodkiej śmietany

sol i pieprz

Bulion zmieszać ze śmietaną. Zagotować i trzymać na małym ogniu przez godzinę, mieszając drewnianą łyżką, aż objętość zmniejszy się do połowy. Posolic, popieprzyć. Przetrzeć przez drobne sito. Podaje się do szparagów, jaj w koszulkach, drobiu.

Smacznego,

From: WLOS@PLEARN.EDU.PL (Władysław Los)