Sos beszamelowy 2

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 4708 razy.

Robert Courtine podaje nastepujacy przepis na "sauce bechamelle":

1/4 l bulionu z kury

1/4 l gestej slodkiej smietany

sol i pieprz

Bulion zmieszac ze smietana. Zagotowac i trzymac na malym ogniu przez godzine, mieszajac drewniana lyzka, az objetosc zmniejszy sie do polowy. Posolic, popieprzyc. Przetrzec przez drobne sito. podaje sie do do szparagow, jaj w koszulkach, drobiu.

Smacznego,

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