Perduty w szarym lub białym sosie

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1365 razy.

Zagotować wodę z solą i paru łyżkami octu w płaskim rondelku, bić jajka i wpuszczać ostrożnie ze skorupek do wody; skoro białko po wierzchu się zetnie, wyjmować je ostrożnie łyżką durszlakową na półmisek. Jeżeli ich ma być więcej, drugi raz wbić i gotować . Poprzednio przygotować taki sos do nich: zasmażyć masła z mąką, rozprowadzić smakiem wygotowanym z włoszczyzny tak, aby sos był zawiesisty, wlać trochę octu lub krajanej w talerzyki cytryny, wsypać trochę pieprzu, cukru, dodać karmelu, zagotować i zalać sosem perduty. Chcąc zrobić biały sos, zagotować trochę wody z octem, wrzucić siekanej cebuli, soli, cukru i zagotować . Osobno rozbić trochę mąki z kilku łyżkami kwaśnej śmietany, wlać do sosu, zagotować razem i zalać nim perduty.

Nadesłana(a): MARJA ŚLEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"