
Sos śmietankowy

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1252 razy.

Pół kwarty śmietanki zagotować z dwiema łyżkami miłkiego cukru i z kawałkiem wanilii. Gdy przestygnie, rozbić 4 żółtka z dwiema łyżkami śmietanki zimnej, zmieszać z ugotowaną i ogrzewać na wolnym ogniu, mieszając ciągle aż do zgęstnienia. Ten sos używa się na zimno do zimnych legumin.

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