
Sos szodonowy

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1233 razy.

Kubek cukru ubić z 6 żóltkami aż do białości, rozprowadzić 1 szklanką białego, lekkiego wina, wlać w głęboki garnek i na wolnym ogniu ciągle bić aż do zgęstnienia; gdy się zacznie wznosić , odstawić i podać do gorących legumin. Można też brać 4 lub 5 żółtek.

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