
Sos migdałowy

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1294 razy.

Sparzyć kilka gorzkich i 10 deka słodkich migdałów, obrać z łupin, utrzeć, zmieszać z pół litrem słodkiego i ciepłego mleka i przecedzić. Rozbić 1 litra mleka z łyżką kartoflanej mąki, 4 żółtkami, kilku grupkami cukru, dodać do poprzedniego mleka i ogrzewać na ogniu do zgęstnienia.

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