
Sos z jabłek

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1380 razy.

Obrać jabłka z łupin, pokrajać w kostkę, gotować z trochę wody, cynamonem i skórką cytrynową; gdy będą miękkie, przecedzić przez sito, osłodzić i zaprawić sos mąką kartoflaną. Można też parę gorzkich migdałów utrzeć i dodać .

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