
Sos z soków do legumin

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1185 razy.

Szklankę jakiego bądź soku, pół szklanki madery lub innego czerwonego wina, pół szklanki wody zmieszać z łyżką kartoflanej mąki, dodać parę łyżek cukru i wszystko razem zagotować na wolnym ogniu, bez przerwy mieszając. Ten sos daje się także do pyzów.

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