

Соус луковый белый.

чт, 02/18/2016 - 19:19 cheef

Лук очистить и мелко нарезать, залить 250 мл кипятка и сварить до готовности. Вместе с отваром пропустить через сито.

Муку развести бульоном, добавить протертый лук и довести до кипения. В закипевший соус добавить масло и сливки, приправить перцем и солью. Соус должен быть густым.



0

Голосов пока нет

лук репчатый
200 г

масло сливочное
30 г

мука
40 г

бульон
250 мл

сливки
120 мл

Всем спасибо!

молотый черный перец

соль

holyday: [Соусы](#)

Source URL (modified on 02/18/2016 - 19:19): <http://vkysnenko.in.ua/content/sous-lukovyy-belyy>