



Tekst i zdjęcie: **Rakus** - Szef Kuchni (1430)

Sos mleczny

Stosować do zapiekania potraw mięsnych rybnych i jarskich.

Składniki:

- żółtka, 2 szt.
- kwasek cytrynowy, 1 szczypta
- sok z cytryny, 1 szt.
- sól, 1 szczypta
- mąka , 7 dag
- mleko, 1.5 szkl.
- masło, 5 dag

Sposób przygotowania:

Masło stopić, wymieszać z mąką, podsmażyć, lecz nie rumienić; zasmażkę, rozprowadzić mlekiem, mieszając zagotować, dodać sól i sok z cytryny (albo kwasek cytrynowy) do smaku. Przed wydaniem wymieszać z surowymi żółtkami.

