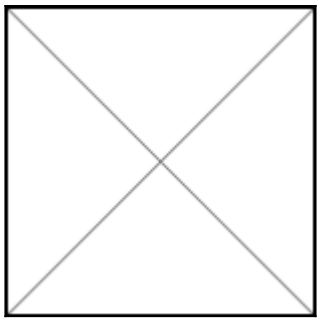

Tekst i zdjęcie: **gumlaK** - Szef Kuchni (1055)

Sos polski szary

Podaje się poza tym do gotowanego świeżego lub peklowanego ozora oraz do potrawki cielęcej.

Składniki:

- tłuszcz, 3 dag
- mąka , 3 dag
- cukier, 2 dag
- rosół, 1.5 szkl.
- cytryna, 1 szt.
- rodzynki, 5 dag
- migdał, 3 dag
- sól, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Rodzynki umyć, migdały sparzyć, obrać ze skórki, pokrajać w paseczki. Mąkę zrumienić na ciemnozłoty kolor, dodać tłuszcz, rozprowadzić rosołem. Z cukru i wody (2 łyżki) przygotować karmel zabarwić nim sos. Dodać rodzynki, migdały i kawałek skórki cytrynowej, doprawić solą i cukrem; zagotować. Na końcu wcisnąć sok z cytryny. Ryby podawane z sosem polskim stanowią tradycyjne danie wigilijne.