

Sos Calderier

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Podawać do drobiu.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 2 szkl. sosu maderowego -
- 10 dag wątróbki z drobiu -
- 1/2 szkl. mleka -
- 2 łyżki oliwy -
- 3 łyżki gęstej śmietany -
- majeranek -
- przyprawa do zup -

Etapy przyrządzania:

1. Wątróbkę opłukać, namoczyć w mleku, a potem osączyć, usmażyć na rozgrzanej oliwie, wystudzić, zmiksować i dodać gorącego sosu maderowego. Zagotować, zestawić z ognia, zaprawić śmietaną, majerankiem i przyprawą do zup.

