

Zasmażka jasna i zasmażka złota



Autor: **Elifia**
Przepisów: **51** Ocena: **4374**

 1-2 os.  15 min  średnie  przystępne

Składniki:

- 3 dag tłuszczu
- 3 dag mąki
- 1/4 litra gorącego wywaru
- 1/4 litra wody, mleka lub zimnego wywaru

Sposób przygotowania:

- 1 ZASMAŻKA JASNA: Tłuszcz rozgrzać, dodać mąkę, szybko zasmażyć nie rumieniąc, ostawić. Rozprowadzić zimnym płynem, dolewając go po trochu do zasmażki i stale dokładnie mieszając, aż powstanie gładka, jednolita masa bez grudek. Zagotować, rozrzedzić gorącym wywarem i połączyć z potrawą. ZASMAŻKA ZŁOTA: Mąkę zrumienić w piekarniku lub na patelni na złoty kolor. Tłuszcz rozgrzać, zmieszać ze zrumienioną mąką, rozprowadzić zimnym płynem, zagotować dokładnie mieszając, aby nie było grudek. Rozrzedzić gorącym wywarem i połączyć z potrawą.

Twoje notatki do przepisu: