

GORGONZOLA WYTRAWNY SOS

Wpisany przez Dana
środa, 05 września 2007 13:36 -

250 ml śmietany 22% lub 30%, 130 ml rosołu z warzyw, 130g sera Gorgonzola, 1 łyżka koniaku, czarny pieprz Śmietanę i rosół wlać do jednego garnka i zagotować, redukując nieco, żeby płyn zgęstniał. Odstawić z ognia, dodać pokruszony ser, dobrze wymieszać, już nie gotować. Wlać koniak, doprawić do smaku świeżo zmielonym pieprzem. Znakomity sos do makaronów typu tortellini, gnocchi, a także naszych kopytek czy kociorubek.