

Pyszny sos koperkowy



ZEWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

posiekanego świeżego koperku	3/4 szk
sól do smaku	
słodkiej śmietany 18 %	1/3 szk
mąki	1 łyżka
laurowy	1
ziarna ziela angielskiego	2
bulion warzywny	500 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Bulion zagotować w garnku. Cebulę obrać i drobniutko pokroić, wrzucić do bulionu razem z liściem i zieleń i chwilę gotować. Koperkę umyć i posiekać, po czym wrzucić do garnka z bulionem. Dodać sól i pieprz do smaku. Mąkę rozrobić ze śmietaną dokładnie aby nie było grudek. Wlać trochę bulionu aby zahartować śmietanę i wlać do garnka energicznie mieszając. Sos zagotować i podawać np. do ziemniaków z klopsami.