

Sos biały zwyczajny do mięsa lub ryb

RENIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

masło	2 dkg
mąka	1 dkg
wywar z mięsa lub ryb	200 ml
śmietana	3 dkg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rozetrzec mąką z masłem, rozprowadzić rosołem lub wywarem z ryb, dodać śmietanę, troszkę siekanego zielonego koperku, zagotować i połać potrawę. Używa się do potrawek białych lub ryb. zdjęcie jest tylko ilustracją