

Sos do drobiu i ryb

MARCIN48



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

masło	1 łyżka
mąka pszenna	1 łyżka
rosół z kury Kucharek	2 szklanki
żółtko jajek	1 sztuka
śmietana 22%	2 łyżki
Sól czosnkowa jodowana Prymat	0,5 łyżeczki
sok z cytryny	1 łyżka
Pieprz czarny mielony Prymat	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z masła i mąki zrobić białą zasmażkę, rozprowadzić ją zimnym rosółem i chwilę gotować, aż do zgęstnienia. Zdjąć z ognia. Żółtka rozetrzeć ze śmietaną, dodać kilka łyżek sosu, połączyć z resztą sosu i wymieszać. Doprawić solą czosnkową, pieprzem i sokiem z cytryny. Podawać do drobiu, białego mięsa i gotowanych ryb.