

Sos koperkowy do cielęciny



RENIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

margaryna	2 dkg
mąka	2 dkg
śmietana 12%	100 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z mąki i połowy tłuszczu zrobić jasną zasmażkę, rozprowadzić zimnym rosołem i zagotować. Koper dusić na pozostałym maśle. Połączyć z zasmażką i zagotować. Po zdjęciu z ognia dodać śmietanę , sól i pieprz