

sos pieczeniowy



AGATA1722



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Liść laurowy suszony Prymat

ziele angielskie

cukier ½ łyżeczki cukru

Kwas cytrynowy Prymat

cebula 1

tłuszcz 1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

przyrządzić beszamel, dodając bulion. Cebulę lekko podrumienić w tłuszczu. Przyrządzić karmel: cukier wsypać do małego rondelka, wlać kilka kropel wody, zrumienić cukier na brąz, po czym zaraz dodać 3 łyżki wody. Do beszamelu wlać tyle karmelu, by sos nabrał złotawego koloru, dodać cebulę, kwasek cytrynowy i chwilę pogotować.