

## sos śmietankowy na rosole z szynką



**BABI17**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>rosół</b>	1 rondelk
<b>mąka</b>	2 łyżki
<b>woda</b>	wg uznania
<b>Kucharek przyprawa uniwersalna</b>	1 szczypta
<b>śmietana 12%</b>	2,5 łyżki
<b>szynka</b>	12 plasterków

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rosół zagotować , szynkę pokroić w małe plasterki i dać do rosółu . W osobnym małym rondelku dać śmietanę , mąkę i dodać do tego gorącego rosółu 2 szklanki . Wszystko pomieszać i wlać do rosółu , lekko mieszać aż powstanie sos . Gotować ok 7 min i na koniec doprawić Kucharkiem .