

Sos śmietanowo-koperkowy.



ANIOLEK2



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

koperek	3 łyżki
śmietana 18-procentowa	2-3 łyżki
woda	1/5 szklanki
mała cebulka	
płaska łyżka mąki	1
olej	2 łyżki
sól, pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebule pokroić w drobną kostkę i zeszklić na oleju. Wlać 1/5 szklanki wody, dodać koper, przyprawy i pogotować ok. 10 min. Do kubka wlać 1/2 szkl. wody, dodać śmietanę, mąkę i rozmieszać mieszadłem aby nie było grudek i połączyć z sosem mieszając do całkowitego połączenia.