

Sos pomarańczowy



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cebula	1 sztuka
sok z pomarańczy	4 łyżki
starta skórka z pomarańczy	1 łyżeczka
śmietana	2 łyżki
masło	1 łyżka
sól i pieprz	do smaku
zmielona kolendra	1/2 łyżeczki
szczypta cukru pudru	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę obrać, drobno posiekać i wrzucić do rondelka. Dodać sok pomarańczowy i gotować 3 minuty. Następnie dodać pozostałe składniki (oprócz masła) i gotować 3 minuty. Na końcu dodać masło i wymieszać. Sos jest doskonały do ryb.