

Sos cytrynowy



TOMEK18



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

masło	2 łyżki
mąka	1 łyżka
przyprawa do potraw	1 łyżeczka
słodka śmietana	1/2 szklanki
sól	
pieprz	
cytryna	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Masło rozpuścić w rondelku, dodać mąkę i rozetrzeć. w ciepłej wodzie rozpuścić jarzynkę i zalać nią mąkę z tłuszczem ciągle mieszając. Do tego dodać śmietanę i gotować 3minuty aż masa stanie się jednolita. Ciągłe mieszając dodać sól i pieprz po czym odstawić z ognia i wycisnąć do tego sok z cytryny.