

Sos musztardowy



ILONA ALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

wywar mięsny	400 ml
musztarda	3-5 łyżek
sól	do smaku
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku
natka pietruszki	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wywar mięsny zagotować, dodać do niego musztardę w takiej ilości, że będzie ją wyraźnie czuć w sosie, zazwyczaj wystarcza 3- 5 łyżek, ale zależy to od rodzaju musztardy. Następnie mąkę rozprowadzić w odrobinie zimnej wody, zahartować gorącym bulionem wymieszanym z musztardą i dolać do sosu, ciągle roztrzepując miotłką dodać sól i pieprz do smaku, posypać posiekaną natką pietruszki.