

Sos cytrynowy



DAGMARA12



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

rosołu z kury KUCHAREK	1 kostka
żółtko jajek	2 szt
mąki ziemniaczanej	2 łyżeczki
masła	1 łyżeczka
skórki otartej z cytryny	1 łyżeczka
sok z cytryny	0,5 szt
gałki muskatołowej Prymat	0,5 łyżeczki
cukier i sól	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę rozprowadzić w 1/3 szklanki zimnej wody, roztrzepać z żółtkami, wlać do wcześniej przygotowanego gorącego bulionu i ciągle mieszając gotować 2 min. Zdjąć z ognia, dodać masło, skórkę i sok z cytryny oraz gałkę. Doprawić solą i cukrem. Podawać ciepły do mięs, ryb i warzyw.