

Sos śmietanowo-cebulowy



AGNIESZKA_B



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cebuli	3 szt.
masła	5 dag
śmietany 18%	150 ml
mąki pszennej	3 dag
mleko	100 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę zetrzeć na tarce o dużych oczkach, przełożyć na patelnię i poddusić na maśle pilnując aby się nie zrumieniła, od czasu do czasu podlewać mlekiem. Gdy cebula będzie miękka wlać do niej śmietanę wymieszaną z mąką, solą, białym pieprzem i sokiem z cytryny. Wszystko razem podgotować. Tak przygotowany sos można podawać do różnego rodzaju mięs, a także jeśli ktoś bardzo lubi smak cebulki można takim sosem zastąpić sos majonezowy w sałatce.