Sos szczypiorkowy

DAGMARA12

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

masła	2 masła
śmietany 18%	0,5 szklanki
drobno pokrojonego szczypiorku	8 łyżek
rosół z kury Kucharek	1 szklanka
jajko ugotowane na twardo	1 drobno pokrojone
cebula	1 szt
jogurt naturalny	0,5 szklanki
Pieprz czarny mielony Prymat	1 szczypta
sól	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę obrać, pokroić w kostkę, zeszklić na maśle i zalać bulionem. Jogurt wymieszać ze śmietaną, dodać jajko, połączyć ze smażoną cebulą i krótko zagotować. Dodać szczypiorek, doprawić solą oraz pieprzem i wymieszać. Ciepły sos podawać do gotowanego i pieczonego drobiu oraz gotowanych i smażonych ryb