

Sos śmietanowy



ANKARYBA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wywar z drobiu	230 ml
śmietana	150 ml
mąka	3 dag
sól	wg uznania
pieprz	wg uznania
tłuszcz	3 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Tłuszcz rozgrzać, wymieszać z mąką, zasmażyć nie rumieniąc, rozprowadzić zimnym wywarem szybko mieszając trzepaczką, zagotować i gotować około 10 minut na małym ogniu często mieszając. Pod koniec gotowania wlać śmietanę, doprawić do smaku. Sos podawać do drobiu i dzikiego ptactwa.