

salsa serowa do potraw z grila



DAREKXXL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

żółty ser	100 g
śmietana	100 ml
papryczka chili	1 szt
wino białe	20 ml
czosnek	1 ząbek
sól, pieprz	do smaku
olej do smażenia	1 łyżka
bulion	50 ml
szalotka	2 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na rozgrzanym oleju zeszklić szalotkę i czosnek, dodać pokrojoną papryczkę, wlać śmietanę i wino. Dorzucić ser i gotować aż zacznie się topić. Dodawać stopniowo bulion, doprawić do smaku solą i pieprzem.