

Sos cebulowy



ANNA2221



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cebula	40 dag
jabłka	2 szt
sok z cytryny	1/2 szt
mąka pszenna	1 łyżka
masło	3 łyżki
sól	1 szczypta
cukier	1 szczypta
Liść laurowy suszony Prymat	1 szt
Pieprz czarny mielony Prymat	1/2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jabłka obrać, oczyścić z gniazd nasiennych i ugotować do miękkości we wcześniej przygotowanym rosole. Na 2 łyżkach masła udusić do miękkości obrane, pokrojone na ćwiartki cebule i połączyć z jabłkami. Dodać liść laurowy i gotować 15 min. Z mąki i pozostałego masła zrobić rumianą zasmażkę dodać do sosu i gotować 3 min, a następnie sos zmiksować i przetrzeć przez sito. Doprawić sokiem z cytryny, pieprzem, cukrem i solą. Podawać na ciepło do dań z mięsa i ryb.