

Sos koperkowy



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

łyżka masła	1
czubata łyżeczka mąki pszennej	1
szkl. śmietany 18%	1/2
czubate łyżki siekanego koperku	2
bulion warzywny	1 szklanka
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku:
sól	do smaku:
sok z cytryny	kilka kropel

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W rondelku roztapiamy masło, wsypujemy mąkę, mieszamy aby nie było grudek i dalej energicznie mieszając wlewamy wywar lub wodę, zagotowujemy. Śmietanę roztrzepujemy z odrobiną soli, hartujemy kilkoma łyżkami płynu i przelewamy do rondla. Doprawiamy solą, pieprzem i sokiem cytrynowym. Na koniec wsypujemy koperek i już nie gotujemy.