

Sos śledziowy do sztuki mięsa



MARIUSZ18



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

śledź	2
cebula	1
masło	10 dkg
mąka	5 dkg
bulion	350 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wymoczyć w mleku śledzia., posiekać drobno 1 cebulę. W roztopionym maśle podsmażyć łyżkę stołową maki, zmieszać z z pozostałą częścią i jeszcze raz podsmażyć. Wlać szklankę bulionu, łyżkę cytrynowego soku, zagotować i zalać mięso.