

Sos cytrynowy do potrawy z kurczaka



MARIUSZ18



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

mąka	5 dkg
masło	10 dkg
bulion	250 ml
wino	300 ml
cytryna	1
żółtka jaj	4-5

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Łyżkę mąki zasmażyć na maśle, wlać trochę bulionu od kurczaka, szklanę wina, otartą skórkę z cytryny i sos z niej. Dodać 4- 5 żółtek i gotować na malutkim ogniu ciągle mieszając. Po zagotowaniu zalewamy miesko.