

Sos koperkowy



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

wywar z mięsa	3 szklanki
śmietana	1,5 szklanki
mąka	6 dag
masło roślinne	6 dag
koperek	10 dag
sól	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Koperek należy gotować kilka minut w wywarze z mięsa, następnie wyjąć. Masło należy w miseczce rozmieszać z mąką, dodać niewielką ilość wywaru i rozprowadzić, przyprawić solą i pieprzem, wszystko razem zagotować i dodać do sosu. Koperek wyjęty wcześniej z wywaru należy bardzo drobno posiekać i dodać do sosu, można podgrzać, nie należy sosu gotować!