

Sos koperkowy na ciepło



KASIUREK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

koperek posiekany	3 łyżki
rosół warzywny	1 szklanka
śmietana	1 i pół łyżki
mąka	2 łyżki
masło	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Schłodzony wywar warzywny zmieszać z mąką i zagotować. dodać do tego około 2 łyżki śmietany i 3 łyżki posiekanego koperku. Dodać odrobinę masła. wymieszać razem posolić do smaku solą ziołową. podawać na ciepło.