Sos chrzanowo- żurawinowy :



BABCIAGRAMOLKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

½ szklanki wywaru z mięsa i warzyw (rosołu wołowego),½ szklanki słodkiej śmietanki

masło	1 łyżka
mąka	2 łyżeczki
chrzan tarty	2 łyżeczki
konfitura żurawinowa	2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Roztopić masło. Wsypać na nie mąkę . Zamieszać. Rozprowadzić chłodnym wywarem i śmietanką . Włożyć chrzan i żurawinę . Doprawić do smaku szczyptą soli .