

Sos cebulowo koperkowy



WEDITH1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cebula biała	0,5
olej	1 łyżeczka
koperek	
masło	3 łyżki
mąka	2 łyżki
śmietana 12%	0,5 szklanki
bulion	300 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę kroimy w drobną kosteczkę, szczypiorek siekamy. Cebulę smażymy na oleju, odkładamy na talerzyk, do tej samej patelni dodajemy masło, rozpuszczamy, następnie dodajemy mąkę energicznie mieszając (ok 1 minuty). Następnie zalewamy bulionem (cały czas mieszając), śmietanką, a na koniec dodajemy cebulę i koperek, gotujemy ok 3 minut i gotowe:) SMACZNEGO!!!