

Sos serowo-koperkowy Eli



ELI_555



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

serek topiony złoty ementaler	100 g
śmietana kremowa 30%	250 ml
koperek	1/2 pęczka
czosnek	do smaku
rokpol	100 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Śmietanę wlać do rondelka. Sery pokroić w kostkę, dodać do śmietany i chwilę pogotować, aż sery się rozpuszczą. Koperek posiekać. Do sosu dodać koperek, przyprawić do smaku pieprzem i czosnkiem granulowanym. Smacznego!

Taki sos można podawać do ryb, mięsa, makaronu.