

Sos korniszonowy Eli



ELI_555



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ogórki konserwowe	1/2 słoika
Liść laurowy suszony Prymat	2 sztuki
sól	do smaku
Przyprawa do zup i potraw Kucharek	do smaku
cukier	do smaku
mąka pszenna	1-2 łyżki
margaryna	1-2 łyżki
koperek	do posypania sosu
kostka rosołowa	1 sztuka
Ziele angielskie całe Prymat	3 ziarnka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ogórki pokroić w drobniutką kostkę lub zetrzeć na tarce z dużymi oczkami, włożyć do rondla, zalać 1.5 litra wody, dodać kostkę bulionową i gotować do miękkości. Na patelni rozgrzać margarynę, dodać mąkę (ilość w zależności od gęstości sosu), przesmażyć, dodać do sosu energicznie mieszając i zagotować. Doprawić do smaku solą, pieprzem, cukrem i maggi. Sos posypać posiekanym koperkiem. Smacznego!