

Sos cytrynowy rumiany



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	1 łyżka
masło	1 łyżka
rosół	1 szklanka
cytryna	1 sztuka
żółtka z jaj	2 szt
sól	do smaku
cukier	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sos cytrynowy przyrządzamy według przepisu: masło stopić, wymieszać z przesianą mąką, rozprowadzić rosół, mieszając zagotować. Zaprawić żółtkami, przyprawić do smaku solą, cukrem i sokiem z cytryny.

Zabarwić dodatkiem karmelu przygotowanego z 2 łyżek cukru i zaostriżyć smak dodatkiem pieprzu.