sos szczawiowy do krokietów



BEATA73

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

szczaw	15 dkg
masło	1 łyżka
mąka	1 łyżka
bulion	0.5 litra
śmietana	4 łyzki
sól	do smaku
cukier	do smaku
Pieprz biały mielony Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Szczaw przebrać, wymyć, posiekać,udusić w małej ilości wody. Następnie przetrzeć przez sito, uzupełniając bulionem., dodać masło,cukier,sól,pieprze i podprawić mąką. Zagotować. Dodać śmietanę. Podawać do krokietów.