

Cebula w białym sosie po podlasku



ZOFIA12



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mleko	125 ml
masło	20 g
mąka	10 g
sól, pieprz	
szalotka	500 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

SKŁADNIKI: * 50 dag cebuli (szalotki) * 1 dag mąki * 2 dag masła * 0,125 l mleka * sól, pieprz

SPOSÓB WYKONANIA :

1. Obrane małe białe cebulki włożyć do rondla i zalać wrzącą wodą.
2. Gotować, aż będą prawie miękkie.
3. Wtedy wsypać płaską łyżeczkę soli, pogotować kilka minut, cebulki odcedzić.
4. Rozpuścić w rondelku masło, zaprawić mąką i smażyć parę minut, pilnując wszakże, aby mąki nie przyrumienić.
5. Wtedy wlać gorące mleko, dodać soli i pieprzu do smaku i gotować 2 minuty.
6. Wyłożyć gorącą cebulę na salaterkę i połączyć ją sosem.