

Sos koperkowy Eli



ELI_555



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

margaryna	3 łyżki
mąka pszenna	3 łyżki
duży pęczek koperku	1 sztuka
cukier	do smaku
Przyprawa do zup i potraw Kucharek	do smaku
kostka rosołowa	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Margarynę rozgrzać w rondlu, dodać mąkę i przesmażyć. Dodać rozdrobnioną kostkę rosołową, dolać wody i gotować, aż sos zgęstnieje. Umyty koperek pokroić i dodać do sosu. Jeszcze chwilę pogotować. Doprawić cukrem, pieprzem i maggi. Smacznego!