

Sos cebulowy



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cebula	6 szt
masło	2 łyżki
jabłko	2 szt
sok z cytryny	1 łyżeczka
wywar z jarzyn	1,5 l
mąka	1 łyżka
sól	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jabłka pokroić ze skórkami, wrzucić do wywaru jarzynowego i ugotować. Następnie rozgrzać masło i udusić na nim drobno posiekane cebule. Gdy będą miękkie, zrobić rumianą zasmażkę z mąki i podprawić nią cebule. Dodać ugotowane jabłka. Całość zmiksować lub przetrzeć przez sito. Doprawić sokiem z cytryny i solą.