

Sos ogórkowy



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ogórki kwaszone	2 szt
masło	2 łyżki
mąka	2 łyżki
śmietana	1 łyżka
mleko	2 łyżki
bulion	0,5 kostki
sól	do smaku
cukier	do smaku
przyprawa Przyprawa do zup Kucharek-	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Masło rozetrzeć z mąką, wlać pół szklanki wody, mleko i wrzucić kostkę rosołową, zagotować. Gdy wywar zgęstnieje, wymieszać sos z słodką śmietaną. Ogórki kwaszone drobno pokroić, włożyć do sosu, gotować razem kilka minut. Przyprawić solą, cukrem i maggi.