Sos szczawiowy



RENIA

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

szczaw	10 dkg
masło	2 dkg
śmietana	2-3 dkg
bulion warzywny	0,25 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Szczaw drobno posiekać, po czym ugotować w osolonej wodzie, a następnie udusić na maśle. Rozprowadzić bulionem. Przetrzeć przez sito, dodać kwaśną śmietanę rozmieszaną z mąką. Wsypać cukier, zagotować i polać mięso. Podaje się do sztuki mięsa. (fot. szczaw)