

Sos aksamitny



MARCIN46



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

masło	150 gram
mąka pszenna	60 gram
bulion drobiowy	1 litr

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W rondelku roztopić masło, dodać mąkę i mieszać i podgrzewać powoli przez 2 minuty. Następnie wlać bulion i zamieszać. Gotować na małym ogniu przez 30 minut aż sos zrobi się całkiem gęsty.