

Sos cebulowy

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Podawac do baraniny, cieleciny, jaj oraz warzyw.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 2 szklanki sosu beszamelowego -
- 3 średnie cebule -
- 2 łyżki masła -
- szklanka bulionu drobiowego -
- sól, biały pieprz -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Cebule obieramy i drobno kroimy, szklimy na masle i zalewamy zimnym bulionem (gotujemy ok 10 min.). Zostawiamy aby przestygło, a następnie miksujemy. Wlewamy do beszamelu i doprawiamy solą i pieprzem.

