

Sos koperkowy

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Podawac do sztuki miesa,jaj i potraw z warzyw

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 2 szklanki beszamelu -
- poł szklanki gęstej śmietany -
- pieczek posiekanego koperku -
- sok z cytryny -
- cukier,sól,pieprz -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Koprek dodajemy do gorącego sosu i ciele mieszając zagotowujemy. Zdejmujemy z ognia i zaprawiamy śmietaną oraz przyprawiamy sokiem z cytryny,solą,cukrem i pieprzem

