

Sos węgierski

Przepis dodany przez użytkownika Marzena

doskonały do zrazów,klusek,kopytek.

Czas przygotowania: 30 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- smalec - 40 g
- cebula - 50 g
- mąka - 40 g
- przecier pomidorowy - 1 szkl.
- sól,cukier -
- papryka - 1/2 łyżeczka(i)

Etapy przyrządzania:

1. Pokrojoną cebulę usmażyć na tłuszczu,dodać mąkę,zasmażyć ,a następnie rozprowadzić przecierem pomidorowym i szklanką rosołu warzywnego.Po zagotowaniu dodać śmietanę,sól,cukier,i paprykę.Sos podawać do kiełbasy na gorąco,do zrazów,klusek ,kopytek.

Jak podawać?

na gorąco

