

Sos z kiszonymi ogórkami

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Podawac do ryb, sztuki mięsa, kielbasy na gorąco, jaj.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 2 szklanki beszamelu -
- 2 twarde kiszone ogórki wraz z sokiem (3 łyżki) -
- 2/3 szklanki gęstej śmietany -
- cukier, sol, pieprz -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Ogórki obieramy, trzemy na tarce o dużych otworach, mieszamy z sokiem ogórkowym, a potem z gorącym beszamelem, zagotowujemy. Zdejmujemy z ognia, zaprawiamy śmietaną, dodajemy do smaku sol, pieprz, cukier.

