

sos porowy

Przepis dodany przez użytkownika asia_bejbsu

przepyszny sos do placków ziemniaczanych bądź do makaronów lub kaszy gryczanej ;)

Czas przygotowania: 30 minut

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- por - 2 szt.
- śmietana 18% - 400 ml
- natka pietruszki - 1
- sól, pieprz - 2 szczypta(y)
- kostka rosołowa - 1 szt.

Etapy przyrządzania:

1. Pory kroimy wzdłuż na pół, a potem w półkola. Wrzucamy na rozgrzaną patelnię z odrobiną oliwy. Gdy por straci większość objętości i się zeszkli dodajemy całą śmietanę i mieszamy. Gdy sos jest zbyt gęsty dodajemy przegotowanej wody do rozrzedzenia. Dodajemy kostkę rosołową i przyprawę. Na koniec dodajemy pokrojoną natkę pietruszki i podajemy ;)

Smacznego ;)

Jak podawać?

zaraz po przyrządzeniu

Uwagi:

do sosu również przy końcu gotowania można dodać garść startego żółtego sera wtedy uzyskamy jeszcze lepszy smak ;)