

Sos do ryb

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Podawać do ryb

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 5 twardych mało ukiszonych ogórków -
- 2 łyżki masła -
- pół szkl. białego wytrawnego wina -
- 3 łyżki gęstej śmietany -
- mielona gałka muszkatałowa -
- biały pieprz -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Ogórki obrać, pokroić w cienkie plasterki, odcisnąć z soku, smażyć na maśle, pod koniec dodać śmietanę i wino. Doprawić do smaku pieprzem i gałką muszkatałową.

