

Sos ziemniaczany

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Podawac do potraw mięsnych.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 2 szkl. bulionu miesnego -
- 2 łyżki gęstej śmietany -
- 2-3 ziemniaki -
- cebula -
- 2 łyżki oliwy -
- łyżka mąki -
- łyżka posiekanej natki pietruszki -
- sól, pieprz -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Cebulę posiekac, usmażyc na oliwie, dodac mąkę, lekko ją zarumienić, rozprowadzic zimnym bulionem, zagotować. Obrane ziemniaki pokroić w drobną kosteczkę i wrzucic do sosu, ugotować, zestawic z ognia. Sos zaprawić śmietaną, wymieszac z natką, solą i pieprzem.

