

Sos z korniszonami

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Podawać do drobiu, cielęciny, klusek, makaronu i ryżu.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 1 1/2 szkl. bulionu z drobiu -
- 1 1/2 łyżki mąki -
- 2-3 korniszony -
- pół strąga papryki konserwowej -
- pół szkl. gęstej śmietany -
- po łyżce posiekanego koperku i zielonej pietruszki -
- przyprawa do zup -
- imbir, cukier -
- sól, pieprz -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Paprykę i korniszony kroje w cienkie paseczki. Mąkę rozprowadzam zimnym bulionem i mieszając, zagotowuje. Wsypuje pokrojone warzywa i chwilę gotuje. Zestawiam z ognia, mieszam ze śmietaną i zieleniną. Sos doprawiam do smaku solą, pieprzem, cukrem, przyprawą do zup i szczyptą imbiru.

