

Brązowy sos z estragonem

Przepis dodany przez użytkownika isiulka

Kuchnia węgierska

3 filiżanki brązowego sosu

ocet estragonowy

20 g liści estragonu

50 g masła

Liście estragonu umyć, drobno posiekać i tak długo gotować z octem estragonowym, aż wywar prawie się wygotuje. Wtedy dodać brązowy sos, a przed podaniem na stół kawałki masła.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 3 filiżanki brązowego sosu - szkl.

Etapy przyrządzenia:

1.

