

# SOS CEBULOWY BIAŁY

Przepis dodany przez użytkownika isiulka

**20 dag cebuli,  
3 łyżki masła lub innego tłuszczu,  
szklanka wywaru z włośczonej,  
3 łyżki mąki,  
pół szklanki śmietany,  
cukier,  
sól,  
ziele angielskie**

**Cebulę obrać, pokrajać i udusić na tłuszczu do miękkości (nie rumienić) dodać kilka ziaren ziela angielskiego i podlewać wywarem. Gdy cebula zmięknie, przetrzeć przez sito, rozprowadzić wywarem, lekko zasmażyć mąką i podprawić śmietaną.**

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

## **Potrzebne składniki:**

- cukier - g

## **Etapy przyrządzania:**

**1.**

