

SOS CEBULOWY BIAŁY

Przepis dodany przez użytkownika isiulka

**20 dag cebuli,
3 łyżki masła lub innego tłuszczu,
szklanka wywaru z włoszczyzny,
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.

