

Sos hetmański

Przepis dodany przez użytkownika Kotek_kłopotek

**350 ml wywaru z drobiu,
50 ml białego wytrawnego wina,
8 dag parówek cienkich,
5 dag szynki wędzonej,
5 dag cebuli,
4 dag tłuszczu,
3 dag mąki,
natka pietruszki,
sól, pieprz**

Czas przygotowania: 12 minut

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 14 PLN

Kaloryczność: 425 kCal

Potrzebne składniki:

- parwka - 3 szt.

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Cebulę obieramy płuczemy, drobno kroimy, smażymy, mieszamy z mąką, smażymy nie rumieniąc, rozprowadzamy zimnym wywarem szybko mieszając trzepaczką, gotujemy około 10 min. na małym ogniu. Parówki obieramy z osłonek, kroić w pół plasterki, dodajemy do sosu pod koniec gotowania razem z pokrojoną w paseczki szynką. Sos łączymy z posiekaną natką pietruszki, doprawiamy do smaku. Podajemy do drobiu.