

Koper włoski w sosie śmietankowym

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Pomysł na koper w sosie śmietankowym

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 2 główki kopru -
- 1/2 szkl. śmietany -
- 20 ml wermutu -
- 3 dag masła -
- sól i biały pieprz -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Koper umyć, odciąć koperek, odłożyć do dekoracji. Główki przekroić na połówki, a następnie w cieniutkie plasterki. W garnku roztopić masło, włożyć koper, zalać niewielką ilością wody, przykryć i udusić prawie do miękkości. Zdjąć pokrywkę, odparować nadmiar płynu. Dodać śmietanę i wermut, doprawić solą i pieprzem.

