

Sos koperkowy

Przepis dodany przez użytkownika trini6



do jasnych mięs, ryb oraz warzyw

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- koperek - 1/2 pęczku
- rosół (może być z kostki) - 1 i 1/2 szkl.
- białe wytrawne wino - 1/2 szkl.
- masło - 4 dag
- mąka - 4 dag
- śmietana - 2 łyżka(i)
- żółtka - 2 szt.
- sok z cytryny -
- sól pieprz -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Masło roztopić w rondelku. Wsypać mąkę, przesmażyć ale nie rumienić. Wlać zimny rosół i wino, dokładnie wymieszać. gotować na średnim ogniu aż zgęstnieje (ok 8 minut). Żółtka roztrzepać ze śmietaną. Koperek opłukać, posiekać. Sos zdjąć z ognia dodać koperek i żółtka ze śmietaną. Przyprawić sokiem z cytryny, solą i pieprzem