

Sos biały śmietanowy

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Pyszny do potraw mięsnych

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 50 g masła lub margaryny -
- 40 g mąki -
- szklanka śmietany -
- sól -
- szklanka wywaru z włoszczyzny -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Tłuszcz stopić i wymieszać z mąką. Tak przygotowaną jasną zasmażkę rozprowadzić wywarem i śmietaną, zagotować.

