

Sos korniszonowy

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Podawać do kaszy lub ziemniaków.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 40 g smalcu lub margaryny -
- 80 g cebuli -
- 40 g mąki pszennej -
- 1 kostka rosołu z drobiu -
- 2 szklanki wywaru z warzyw -
- 4-5 korniszonów -
- sól, cukier, pieprz -

Etapy przyrządzania:

1. Cebulę drobno posiekaną podsmażyć w tłuszczu, dodać mąkę i razem lekko zrumienić. Dodać zimny wywar kostkę rosółową, podgotować, przetrzeć przez sito. Dodać do sosu drobno posiekane korniszony, przyprawić do smaku

