

Sos pomarańczowy

Przepis dodany przez użytkownika aniolek

sos do warzyw

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- pomarańcze - 2-3 szt.
- masło - 1 łyżeczka(i)
- mąka - 1 łyżka(i)
- sól -
- pieprz -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Masło roztopić w rondelku, wsypać mąkę, zrumienić na małym ogniu, wlać sok z pomarańczy, ubijać bez przerwy na dość dużym ogniu. Gdy sos zacznie bulgotać, zmniejszyć ogień, gotować 3 - 4 min. Zestawić z ognia, dodać 2 łyżeczki miąższu pomarańczy, doprawić solą i pieprzem.

Jak podawać?

Podawać na ciepło do smażonych lub świeżych warzyw, np. obranych, pokrojonych ogórków.

