



przepisy.pl

Oscypek z ciemnym sosem żurawinowym



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- Sos do pieczenia ciemny Knorr** - 1 opakowanie
- małe oscypki - 8 sztuk
- cebule szalotki - 2 sztuki
- żurawina w słoiku - 2 łyżki
- żurawina suszona - 1 łyżka
- musztarda
- olej
- woda - 400 mililitrów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Cebulki pokrój w drobną kostkę i podsmaż na oleju.
2. Sos Knorr wymieszaj z 400 mililitrami zimnej wody.
3. Wlej sos do cebuli, dodaj żurawinę ze słoika, suszoną i musztardę. Gotuj powoli, mieszając, przez 10 minut.
4. Oscypki grilluj z obu stron, aż skórka zrobi się rumiana, a ser rozpuści się w środku. Oscypki podawaj natychmiast razem z sosem żurawinowym i pieczywem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl