



Sos koperkowy

przepisy.pl



Składniki:

- szalotka - 1 sztuka
- olej roślinny do smażenia - 2 łyżki
- mleko 3,2% - 200 mililitrów
- koper drobno pokrojony - 0.25 pęczków
- masło - 2 łyżki
- pieprz biały - 1 szczypta
- Esencja do sosu pieczeniowego jasnego Knorr - 1 sztuka**

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



15 minut



4 osoby



Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Na patelni , na której przygotowywane było mięso na rozgrzanym tłuszczu zeszklij drobno posiekaną szalotkę, dodaj do niej mleko.
2. Dodaj esencję, dzięki której sos będzie gęsty i dobrze doprawiony. Całość dokładnie wymieszaj, upewniając się, że esencja zupełnie się rozpuściła.
3. Wszystko razem gotuj aż sos zacznie gęstnieć. Na koniec dodaj masło i koperek . Sos energicznie wymieszaj, tak aby otrzymać gładką emulsję. Sos dopraw szczyptą białego pieprzu do smaku.

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