



przepisy.pl

Sos pieczeniowy jasny ze szczypiorkiem



Składniki:

- olej - 50 mililitrów
- cebula mała - 1 sztuka
- Sos do pieczeni jasny Knorr** - 1 sztuka
- śmietana 18 % - 2 łyżki
- szczypiior posiekany - 2 łyżeczki

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

 15 minut  5 osób  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. W garnku lub na patelni, na której przygotowywane było mięso, na rozgrzanym tłuszczu podsmaż posiekaną w drobną kostkę cebulę.
2. Dodaj 250 ml ciepłej wody. Dodaj Sos do pieczeni jasny Knorr, dzięki któremu sos będzie gęsty i dobrze doprawiony. Całość dokładnie wymieszaj. Wszystko razem gotuj dwie minuty, po czym sos zapraw śmietaną. Tuż przed podaniem dodaj posiekany szczypiorek.

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