



Sos selerowy

przepisy.pl

 15 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- Rosół z kury Knorr** - 2 szklanki
- cebula - 150 gramów
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- liść laurowy - 2 sztuki
- pieprz
- bułka tarta - 2 łyżki
- tymianek - 1 łyżeczka
- rozmaryn - 1 łyżeczka
- sól
- seler naciowy - 1 sztuka
- sos sojowy - 2 łyżki
- oliwa - 2 łyżki
- śmietanka - 1 szklanka
- białe wytrawne wino - 3 łyżki
- orzechy włoskie siekane - 4 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Cebulę drobno posiekaj i zeszklij na rozgrzanej oliwie.
2. Seler pokrój w kostkę, dodaj do cebuli, wymieszaj.
3. Skrop winem, przykryj i duś kilka minut.
4. Dodaj liście laurowe. Czosnek posiekaj i gotuj 2 minuty.
5. Dodaj zioła, sos sojowy, orzechy i bułkę tartą, ciągle mieszaj i dodaj bulion Knorr. Gotuj na małym ogniu.
6. Następnie usuń liście laurowe i zmiksuj, dopraw. Wlej śmietankę i podgrzej.

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