



przepisy.pl

## Sos serowy do makaronu



### Składniki:

- ser tarty gruyere - 100 gramów
- Bulionetka drobiowa Knorr** - 1 sztuka
- cebula biała - 1 sztuka
- śmietana 36% - 150 mililitrów
- masło - 1 łyżka
- mąka - 1 łyżka
- woda - 1 szklanka



15 minut



5 osób



Łatwe

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

### Sposób przygotowania:

1. Cebulę pokrój w drobną kostkę. W niewielkim garnku rozpuść masło i zeszklij cebulę.
2. Dodaj łyżkę mąki, wymieszaj i podgrzewaj chwilę. Następnie wlej szklankę wody, dodaj Bulionetkę drobiową Knorr, śmietanę i doprowadź do wrzenia. Gotuj kilka minut na małym ogniu.
3. Po tym czasie zdejmij garnek z ognia, dodaj ser i wymieszaj. Dopraw do smaku, jeśli zachodzi taka potrzeba.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)