



przepisy.pl

Sos serowy do nachos na ciepło



 15 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- starty ser cheddar - 100 gramów
- serek topiony - 1 sztuka
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 0.5 łyżeczek
- jalapeno krążki w zalewie - 1 łyżka
- cebula posiekana w kostkę - 1 sztuka
- mąka pszenna - 3 łyżki
- mleko - 1 szklanka
- margaryna - 3 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. W rondelku rozpuść margarynę i zeszklij posiekaną cebulę.
2. Dodaj łyżkę mąki, wymieszaj i podgrzewaj jeszcze przez chwilę. Następnie wlej mleko, wymieszaj i doprowadź do wrzenia. Zmniejsz ogień.
3. Do rondelka wsyp starty cheddar, serek topiony i krążki jalapeno. Podgrzewaj do momentu całkowitego rozpuszczenia sera. Całość dopraw do smaku przyprawą Knorr. Podawaj na ciepło do nachosów lub innych przekąsek typu snack.

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