



Sos szczypiorkowy

przepisy.pl



Składniki:

- masło - 4 dekagramy
- Bulion na włoszczyźnie Knorr** - 1 sztuka
- mąka pszenna - 4 dekagramy
- szczypiorek posiekany - 1 pęczek
- sok z cytryny
- woda - 1.5 szklanek

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

 15 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Zagotuj kostkę Knorr w 1,5 szklanki wody.
2. Zasmaż mąkę na rozgrzanym maśle, następnie dodaj zimny rosół energicznie mieszając trzepaczką.
3. Gotuj około 10 minut, aż sos zgęstnieje.
4. Pod koniec gotowania dodaj szczypiorek. Sos szczypiorkowy podawaj do warzyw, ryżu, kasz.

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