



Sos żurkowy

przepisy.pl



 15 minut  2 osoby  Łatwe

Składniki:

- woda - 1 szklanka
- słodka śmietanka 18% - 1 szklanka
- masło - 2 łyżki
- natka pietruszki do dekoracji gałązka - 1 sztuka
- Zasmażka błyskawiczna jasna Knorr** - 2 łyżeczki
- Żurek szlachetny z chrzanem Knorr** - 2 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Wymieszać proszek zupy z zimną wodą i wlać do małego garnuszka. Wrzucić masło i wlać śmietankę. Podgrzać na bardzo małym gazie do zagotowania i dalej gotować ok. 10 minut. Mieszać w trakcie gotowania bo część wody odparuje. Dodać białą zasmażkę.
2. Jest to bardzo prosty sos do jajek na twardo, kielbasy (parówek) na gorąco. Podajemy z ziemniakami puree posypany natką pietruszki.
3. Można wzmocnić jego smak dodając łyżeczkę tartego chrzanu.

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