

---

# Sos koperkowy

Dodano: 2010-01-01 17:34:06

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1114 razy.

Kuchnia węgierska

40 g masła

1 pęczek koperku

1 łyżka mąki

1 łyżka pokrajanej cebuli

1 filiżanka kwaśnej śmietany

1-2 kostki cukru

rosół

sok z cytryny

Koperek umyć , drobno posiekać . Z masła i mąki przyrządzić jasną zasmażkę, dodać połowę koperku i cebulę, rozprowadzić rosółem, przyprawić do smaku solą, cukrem i sokiem z cytryny i gotować przez 15 min. Zestawić z ognia, przecedzić , dodać drugą połowę koperku i kwaśną śmietanę, jeszcze raz zagotować i podać na stół.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD