



Tekst i zdjęcie: **Rakus** - Szef Kuchni (1430)

Sos cebulowy biały (soubise)

Podawać do sztuki mięsa, baranich kotletów, jaj w koszulkach.

Składniki:

- cukier, 1 dag
- masło, 4 dag
- rosół, 1 szkl.
- sól, 1 szczypta
- mąka , 4 dag
- mleko, 0.5 szkl.
- cebula, 15 dag

Sposób przygotowania:

Cebulę obrać, obgotować, odcedzić, pokrajać drobno, dodać masło i udusić ją do miękkości nie rumieniąc, lecz skrapiając mocnym rosółem. Gdy cebula jest już miękka, przetrzeć ją, zagotować i podprawić mąką wymieszaną z mlekiem. Sos mieszając zagotować, dodać sól i cukier do smaku.

