



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

Sos koperkowy na rosole

Dosyć szybki

Składniki:

- koperek, 3 łyżecz.
- sól, 1 szczypta
- rosół, 0.5 szkl.
- śmietana, 15 dag
- mąka , 3 dag
- masło, 4 dag

Sposób przygotowania:

Koperek opłukać, otrząsnąć, oskubać, pokrajać. Masło stopić, wsypać lekko zrumienioną mąkę, wymieszać i ogrzać, rozcierając zagotować. Do sosu dodać sól do smaku i drobno pokrajany, surowy koperek. Wlać śmietanę, mieszając zagotować, dodać rosółu do odpowiedniej gęstości rozcierając zagotować.

