



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

Sos musztardowy

Troszkę rosółu do smaku

Składniki:

- cebula, 10 dag
- masło, 5 dag
- mąka , 4 dag
- rosół, 1 szkl.

Sposób przygotowania:

Cebulę pokrajać, udusić z masłem, dodać zrumienioną mąkę, wymieszać i ogrzać. Zasmażkę rozprowadzić rosółem, mieszając zagotować, dodać musztardę, i sól (i cukier). Sos przetrzeć przez sito, zagotować, jeżeli potrzeba, rozrzedzić rosółem.

