



Tekst i zdjęcie: **Kuchnia** - Szef Kuchni (1010)

## **Sos koperkowy**

Koperek można zastąpić posiekaną natką pietruszki

### **Składniki:**

- tłuszcz, 3 dag
- mąka , 3 dag
- rosół, 1.5 szkl.
- śmietana, 10 dag
- koperek, 1 szt.
- sól, 1 szczypta

### **Sposób przygotowania:**

Z tłuszczu i mąki zrobić białą zasmażkę, rozprowadzić ją rosółem lub wywarem, dodać śmietanę i sól do smaku; zagotować, dodać umyty i posiekany koperek. Sos koperkowy podaje się do sztuki mięsa, gotowanego drobiu, ryb, jaj gotowanych na twardo i potraw półmięsnych. Zamiast koperku można dodać posiekaną nać pietruszki, szczypiorek lub rzeżuchę, ewentualnie zieleniny połączyć.

