



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

Sos cebulowy biały

Soubisse

Składniki:

- cebula, 30 dag
- tłuszcz, 3 dag
- rosół, 1 szkl.
- sól, 1 szczypta
- cukier, 1 szczypta
- mąka , 3 dag
- mleko, 0.5 szkl.

Sposób przygotowania:

Cebulę umyć, obrać i pokrajać, zalać wrzącą wodą, gotować. Gdy będzie miękka odcedzić i przetrzeć przez sito. Z tłuszczu i mąki zrobić białą zasmażkę, rozprowadzić ją rosółem lub wywarem, dodać mleko, połączyć z cebulą, doprawić do smaku solą i cukrem. Sos cebulowy podaje się do mięsa; szczególnie odpowiedni jest do pieczonej baraniny lub kotletów baranich.

