



Tekst i zdjęcie: **SleepyDog** - Kucharz (760)

Sos cebulowy rumiany

Zamiast wywaru można dodać wodę z 1/4 kostki mag

Składniki:

- wywar z włoszczyzny, 70 g
- cebula, 25 g
- olej, 7 g
- mąka , 5 g
- sól, 1 szczypta
- kwasek cytrynowy, 1 szczypta
- pieprz, 1 szczypta
- ziele angielskie, 1 szczypta
- liście laurowe, 1 szt.
- cukier, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Zrobić zasmażkę, dodać pokrojoną w kostkę cebulę i dusić mieszając, aż będzie miękka. Rozprowadzić zasmażkę wywar i dodać sól, przyprawy, sok z cytryny lub kwasek cytryno cukier lub karmel — gotować ok. 10 min. Gotowy sos można przetrzeć przez sito.

