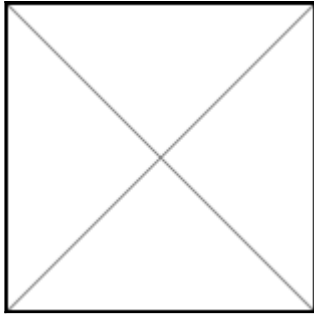




Tekst i zdjęcie: **SleepyDog** - Kucharz (760)

Sos korniszonowy

Dobrze jest zabarwić karmelem

Składniki:

- wywar, 80 g
- ogórek kiszony, 25 g
- margaryna, 5 g
- mąka , 7 g
- koperek, 5 g
- sól, 1 szczypta
- cukier, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Korniszony drobno posiekać, dodać parę łyżek wywaru i gotować. Zrobić zasmażkę, rozprowadzić pozostałą ilością wywaru. Dozasmażki dodać korniszony i drobno pokrojony koper. Doprawić sos do smaku, zabarwić karmelem.

