



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

Sos ogórkowy

Polecam do potraw z ziemniaków

Składniki:

- sól, 1 szczypta
- śmietana, 10 dag
- mąka , 3 dag
- tłuszcz, 3 dag
- rosół, 1 szkl.
- ogórek kwaszony, 20 dag

Sposób przygotowania:

Ogórki umyć, cienko obrać, pokrajać w drobną kostkę lub paeczki. Z tłuszczu i mąki zrobić białą zasmażkę, rozprowadzić ją rosółem, dodać kwas ogórkowy i śmietanę, zagotować. Doprawić do smaku solą i dodać pokrajane ogórki. Sos ogórkowy podaje się do sztuki mięsa, ryb, dań półmiesnych, zapiekanek i potraw z ziemniaków.

