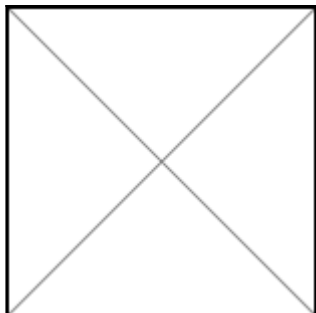




Tekst i zdjęcie: **rafik80** - Srebrny Szef Kuchni (2006)

Cebula w białym sosie po podlasku

Cebula szalotka

Składniki:

- cebula, 50 dag
- mąka , 1 dag
- masło, 2 dag
- sól, 1 szczypta
- mleko 2,0 % , 125 ml
- pieprz, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Obrane małe białe cebulki włożyć do rondla i zalać wrzącą wodą. Gotować, aż będą prawie miękkie. Wtedy wsypać płaską łyżeczkę soli, pogotować kilka minut, cebulki odcedzić. Rozpuścić w rondelku masło, zaprawić mąką i smażyć parę minut, pilnując wszakże, aby mąki nie przyrumienić. Wtedy wlać gorące mleko, dodać soli i pieprzu do smaku i gotować 2 minuty. Wyłożyć gorącą cebulę na salaterkę i polać ją tym sosem.

