

Sos cebulowo-musztardowy



Autor: **newsweek**

Przepisów: **92** Ocena: **1133**



3-4 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Cebula biała 250 g
- śmietana 18 % 100 g
- Musztarda 50 g (najlepiej sarepska ostra)
- Kostka rosołowa 1 szt. - 10 g
- Czosnek 2 ząbki
- Majeranek 1 łyżka
- Sól - do smaku
- Pieprz - do smaku
- Woda 250 ml

Sposób przygotowania:

- 1 Cebulę pokroić w piórka i dusić na patelni lub w rondlu aż zmięknie, Następnie dolać wodę, dodać kostkę rosołową i dorzucić musztardę wymieszaną ze śmietaną, dodać przyprawy i chwilę jeszcze pogotować.



- 2 Uwagi, sugestie, propozycje do przepisu :-)

Przed duszeniem cebuli, można ją trochę najpierw podsmażyć na niewielkiej ilości smalcu - sos będzie wtedy smaczniejszy.

Najlepiej użyć musztardy sarepskiej ostrej ewentualnie rosyjskiej.

Życzę smacznego i zapraszam do obserwowania mojego profilu w serwisie smaker.pl, na którym staram się podawać przepisy na bieżąco, kiedy tylko mam czas gotować :-)



Twoje notatki do przepisu: