

Sos koperkowy

Autor: **agulam22**Przepisów: **105** Ocena: **6864**

1-2 os.



15 min



średnie



przystępne

Składniki:

- koperek, 1/2 peczku
- kostka rosolowa-droiowa, 1 szt
- pieprz, szczypta
- masło, 2 łyżki
- mąka, ok 3-4 łyżki
- sol, do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 -koperek opłukać i drobno posiekać,włożyć do małego garnka i zalać ok 0.6 litra wody,dodać 1 kostkę rosółową i gotować ok 10 minut -masło rozgrzać na patelni i dodać mąkę do niego chwile razem smażyć -pod gotującym koperkiem zmniejszyć ogień i wlać do niego zasmażkę -gotować ok 5 minut i doprawić do smaku solą i pieprzem Podawać z jajkiem na twardo i ziemniakami. Smacznego!!

Twoje notatki do przepisu: