

# Sos pietruszkowy



Autor: **patusia5**  
Przepisów: **263** Ocena: **8280**



3-4 os.



15 min



średnie



przystępne

## Składniki:

- 2 łyżki masła
- 2 łyżki mąki
- szklanka mleka
- pół kostki rosołowej (drobiowej lub warzywnej)
- GARŚĆ NATKI PIETRUSZKI
- przyprawy: pieprz, gałka muskatołowa

## Sposób przygotowania:

- 1 W rondelku rozpuszczamy masło, dodajemy mąkę i podsmażamy chwilę. Następnie stopniowo dodajemy mleko cały czas mieszając trzepaczką. Gdy powstanie jednolity sos dodajemy kostkę rosołową i mieszamy. Podgrzewamy na wolnym ogniu, aż sos zgęstnieje, pod koniec dodajemy posiekaną natkę oraz przyprawy.
- 2 W rondelku rozpuszczamy masło, dodajemy mąkę i podsmażamy chwilę. Następnie stopniowo dodajemy mleko cały czas mieszając trzepaczką. Gdy powstanie jednolity sos dodajemy kostkę rosołową i mieszamy. Podgrzewamy na wolnym ogniu, aż sos zgęstnieje, pod koniec dodajemy posiekaną natkę oraz przyprawy.

## Twoje notatki do przepisu: