

Sos serowy - prosty i szybki



Autor: **KaliberSmaku**
Przepisów: 3 Ocena: 15

3-4 os. 30 min łatwe tanie



Składniki:

- Serek topiony
- zioła
- Liść laurowy
- Ziele angielskie
- Śmietanka lub jogurt grecki
- Kostka rosółowa

Sposób przygotowania:

- 1 Rozpuszczamy naszą kostkę i wrzucamy liść laurowy wraz z ziele angielskim. Po chwili dorzucamy serek topiony i również rozpuszczamy, dodajemy zioła i na małym ogniu staramy się całkowicie rozpuścić serek.
- 2 Dodajemy jogurt i sprawdzamy gęstość po redukowaniu, jeśli będzie zbyt rzadki dodajemy troszkę mąki rozbełtanej w wodzie, ale z tym ostrożnie bo sos po wystygnięciu gęstnieje i sami musicie ocenić na przyszłość ile będziecie dodawać.

Twoje notatki do przepisu: