

Sos zielony

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Podawac do białych mies , jaj i ryb.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- szklanka beszamelu -
- po 2 łyżki białego wytrawnego wina i octu estragonowego -
- po peczku szczypiorku i trybuli lub natki pietruszki -
- cebula -
- sól, pieprz -

Etapy przyrządzania:

1. Myjemy, suszymy i drobno siekamy zieleninę. Cebule obieramy, miksujemy, zalewamy winem i octem i gotujemy ok 10 min. , po czym łączymy z beszamelem i ponownie zagotowujemy. Przyprawiamy solą i pieprzem i mieszamy z zielenianą.

