sos z ziołami

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

sos z ziołami

Ilość porcji: 1-2
Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:
- kosteczka rosołowa • 2 zielone niezbyt duże ogórki • pęczek listków mniszka -

- pęczek listków pierwiosnka lekarskiego (niekoniecznie) • pęczek cebulki dymki wraz ze szczypio -
- 3 łyżki mąki • 4 - 6 łyżek gęstej śmietany • sól, pieprz • łyżeczka przyprawy curr -
- pół łyżeczki skórki startej z cytryny -

Etapy przyrządzania:

1. 1. Z kostki przygotowujemy bulion z 3 szklanek wody. Często przygotowuję też ten sosik na bazie niewielkiej ilości tłuszczyku, który pozostał mi po pieczeniu kurczaka. 2. Listki mniszka, pierwiosnka, cebulkę dymkę dokładnie płuczemy, osączamy i drobno kroimy. Ogórki po umyciu obieramy i ścieramy na tarce o dużych oczkach. 3. Do wrzącego bulionu wrzucamy ogórki i zieleninę oraz skórkę otartą z cytryny, gotujemy kilka minut. 4. Mąkę dokładnie mieszamy z niewielką ilością zimnej wody, podbijamy nią sos i zagotowujemy (możemy z mąki i 3 łyżek masła lub oleju przyrządzić zasmażkę i nią zagęścić sos). Odstawiamy garnek z palnika. Zabielamy sosik śmietaną, doprawiamy solą, pieprzem i curry.