

# sos z ziołami

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

## sos z ziołami

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

### Potrzebne składniki:

- kosteczka rosołowa &#8226; 2 zielone niezbyt duże ogórki &#8226; pęczek listków mniszka -
- pęczek listków pierwiosnka lekarskiego (niekoniecznie) &#8226; pęczek cebulki dymki wraz ze szczypio -
- 3 łyżki mąki &#8226; 4 - 6 łyżek gęstej śmietany &#8226; sól, pieprz &#8226; łyżeczka przyprawy curr -
- pół łyżeczki skórki startej z cytryny -

### Etapy przyrządzania:

1. Z kostki przygotowujemy bulion z 3 szklanek wody. Często przygotowuję też ten sosik na bazie niewielkiej ilości tłuszczu, 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.

