

Sos krewetkowy

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Podawać do ryb i owoców morza.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 1 1/2 szkl. wywaru z ryb -
- 2 łyżki masła -
- 2 łyżki mąki 10 dag krewetek -
- 3 łyżki gęstej śmietany -
- żółtko -
- łyżka posiekanego koperku -
- sok z cytryny -
- pieprz i sól -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** w rondlu rozgrzać masło, wsypać mąkę, przesmażyć, nie dopuszczając do zarumienienia. Zasmażkę rozprowadzić zimnym wywarem i zagotować. Krewetki rozdrobnić, wrzucić do sosu i mieszając, gotować około 10 min. Żółtko rozkłócić ze śmietaną, a potem z niewielką ilością sosu i dopiero wtedy połączyć z pozostałym sosem. Doprawić go koperkiem, solą, pieprzem i sokiem z cytryny, dokładnie wymieszać.

