

sos do ryb

Przepis dodany przez użytkownika SylwiaLilianna

sos do ryb

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 1/2 szkl. bulionu -
- 1/2 szkl. mleka -
- 1 łyżka mąki -
- po 1 łyżeczce 3-5 sosów (np.: musztarda, chrzan, wasabi, sos sojowy) -
- 1 łyżeczka soku z cytryny -

Etapy przyrządzania:

1. Mąkę wymieszać z zimnym mlekiem, dolać do gorącego bulionu i odparować do połowy objętości na małym ogniu stale mieszając by się nie przypaliło. Dodać po łyżeczce wybranych sosów, podgotować jeszcze chwilę ciągle mieszając. Sos odstawić na parę minut, a następnie dodać sok z cytryny i wymieszać.

