

# Sos hetmański

Przepis dodany przez użytkownika Kotek\_kłopotek

**350 ml wywaru z drobiu,  
50 ml białego wytrawnego wina,  
8 dag parówek cienkich,  
5 dag szynki wędzonej,  
5 dag cebuli,  
4 dag tłuszczu,  
3 dag mąki,  
natka pietruszki,  
sól, pieprz**

Czas przygotowania: 12 minut

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 14 PLN

Kaloryczność: 425 kCal

## Potrzebne składniki:

- parwka - 3 szt.

## Etapy przyrządzania:

- 1.** Cebulę obieramy płuczemy, drobno kroimy, smażyjemy, mieszamy z mąką, smażyjemy nie rumieniąc, rozprowadzamy zimnym wywarem szybko mieszając trzepaczką, gotujemy około 10 min. na małym ogniu. Parówki obieramy z osłonek, kroić w pół plasterki, dodajemy do sosu pod koniec gotowania razem z pokrojoną w paseczki szynką. Sos łączymy z posiekaną natką pietruszki, doprawiamy do smaku. Podajemy do drobiu.