

Sos ziemniaczany z kaparami

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Podawac do wołowiny i jagnięciny.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 1 1/2 szkl. bulionu mięsnego -
- duży pomidor -
- 2 ziemniaki -
- 2 łyżki mąki -
- 2 łyżki kaparów -
- 2 łyżki gęstej śmietany -
- białko jajka ugotowanego na twardo -
- łyżka posiekanej natki pietruszki -
- przyprawa do zup -
- sól, pieprz -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Ze sparzonego pomidora zdejmuję skórkę i kroję go w ósemki. Ziemniaki obieram, kroję w kostkę, gotuję na półmiękkko. Mąkę rozprowadzam zimnym bulionem i mieszając, zagotowuje, dodaje kawałki pomidora i ugotowane ziemniaki i kapary. Sos gotuje na małym ogniu około 6 min, potem zaprawiam śmietaną, mieszam z pokrojonym w kostkę białkiem i natka oraz solą, pieprzem i przyprawą do zup.

