

Sos z małżami

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Podawać do owocó morza.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 1 1/2 szkl. wywaru z ryb -
- 2 łyżki masła -
- 2 łyżki mąki -
- puszka małży -
- łyżeczka posiekanej natki pietruszki -
- łyżeczka posiekanej natki pietruszki -
- sok z cytryny -
- sól, biały pieprz -

Etapy przyrządzania:

1. W rondlu rozgrzewam masło, wsypuje mąkę, smaże nie dopuszczając do zarumienienia. Zasmażkę rozprowadzam zimnym wywarem i zagotowuje. Wlewam małże razem z zalewą i chwilę gotuje, wsypac natkę. Sos doprawiam do smaku solą, pieprzem i sokiem z cytryny.

