

# Brązowy sos z estragonem

Przepis dodany przez użytkownika isiulka

## Kuchnia węgierska

**3 filiżanki brązowego sosu**

**ocet estragonowy**

**20 g liści estragonu**

**50 g masła**

**Liście estragonu umyć, drobno posiekać i tak długo gotować z octem estragonowym, aż wywar prawie się wygotuje. Wtedy dodać brązowy sos, a przed podaniem na stół kawałki masła.**

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

### Potrzebne składniki:

- 3 filiżanki brązowego sosu - szkl.

### Etapy przyrządzenia:

**1.**

