

Sos śmietanowy

Przepis dodany przez użytkownika karolla1987

Prosty, smaczny sos śmietanowy.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- olej - 1 łyżka(i)
- kiełbasa - 40 dag
- cebula - 1 szt.
- bazylią - 2 łyżka(i)
- śmietana 36% - 1/2 l

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Kiełbasę obieramy i kroimy w drobną kostkę. Cebulę również obieramy, myjemy i również siekamy w kostkę. Na patelni rozgrzewamy olej i wrzucamy kiełbasę i cebulę. Smażymy przez około 5-10 minut, a następnie wlewamy śmietanę, oraz wsypujemy bazylię. Mieszając podgrzewamy przez następne 10 minut. Podawać z makaronem typu świderki.

