




Sos koperkowy z cebulą

 Wafelek2601

Polecane na: [sosy](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 łatwy

 4 porcje

Składniki:

cebula - 1 szt.
czosnek - 2 ząbek
oliwa - 1 łyżka
liść laurowy - 2 szt.

ziele angielskie - 3 szt.
sól i pieprz - do smaku
koper - 1 pęczek
mąka - 2 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Na patelni rozgrzać oliwę. Cebulkę pokroić w kostkę, czosnek w plastry i zrumienić na oliwie.

KROK 2: Zalać 400 ml wody. Dodać troszkę soli, zagotować. Dodać liście laurowe, ziele angielskie oraz umyty i posiekany koperek. Dusić pod przykryciem około 10 minut. Mąkę wymieszać z 1/4 szklanki zimnej wody. Wlać do sosu. Zagotować. Doprawić do smaku.