




Sos korniszonowy

 Tylko z Natury


Polecane na: [sosy](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 15 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

ogórki korniszony - 6-8 szt.

cebula - 2 szt.

bulion - 1 + 1/2 szklanka

mąka - 1 łyżka

masło lub olej do smażenia - 2 łyżka

sól morska, pieprz - do smaku

koperek - 2 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Cebulę obrać, pokroić w kostkę, zeszklić na rozgrzanym maśle. Ogórki pokroić w kostkę, dodać do zeszkłonej cebuli. Całość podsmażyć 5 minut, posypać mąką przesmażyć (jak przy zasmażce), następnie podlewać stopniowo bulionem cały czas mieszając. Przyprawić solą i pieprzem, posypać posiekanym koperkiem. Podawać do ryby.