

Sos cebulowy (do mięs)

Czas wykonania: 20 min **Ilość porcji:** 3 – 4 porcje

Składniki:

- 200 g cebuli (2 sztuki)
- 2 łyżki masła
- 1 łyżki mąki kukurydzianej
- 200 ml bulionu drobiowego
- 2 łyżki śmietany 18%
- szczypta białego pieprzu
- 1/2 łyżeczki soli



Przygotowanie:

Rozpuścić masło w niewielkim garnku i podsmażyć pokrojoną w kostkę cebulę. Dodać mąkę i energicznie wymieszać. Smażyć 2 minuty na małym ogniu i wlać ciepły bulion – wszystko dokładnie wymieszać, tak aby nie było grudek.

Gdy sos jest już gęsty i gładki, wlać do niego wcześniej zahartowaną śmietanę (czyli wymieszaną z 2-3 łyżkami gorącego sosu).