

## Соус «Щавельный»

Автор: Jaxa

09.12.2010 19:55 -

---



Очень вкусно!

### Требуемые ингредиенты

- 150 грамм щавеля
- Немного укропа
- Немного сливочного масла
- 1 столовая ложка муки
- Зелень
- Соль и перец

Порежем на мелкие кусочки наш щавель и зелень. Далее, сливочное масло растопим на сковороде и обжарим щавель. Как только щавель начнет поджариваться нужно долить полстакана воды и варить до кипения. Затем добавим все специи и зелень и проварим еще 5 минут. В 3 столовых ложках воды разведем муку и хорошо перемешаем. Как только получится однородная масса, добавим ее в соус.

*Приятного аппетита, JaxaLand.ru*

{jcomments on}