



SOS CEBULOWY PANI WEASLEY
miodowekrolestwo.com

Składniki:

- 2 duże cebule (do 300 g),
- 200 ml śmietany kremówki,
- 1 łyżka musztardy Dijon,
- sól i pieprz,
- 1 łyżeczka majranku,
- 1-2 łyżki masła,
- 1 łyżeczka mąki pszennej.
- 2 liście laurowe.

Wykonanie:

1. Cebule obierz i pokrój na cienkie plasterki. Przełóż je do rondelka i zalej 3/4 szklanki wody, dopraw majerankiem, dodaj masło i liście laurowe. Całość duś pod przykryciem przez 20-30 minut, aż cebula zacznie się rozpadać i pochłonie wodę.
2. Zdejmij rondel z ognia, wyjmij listki laurowe i zblenduj cebulę na gładką, jednolitą masę.
3. Dopraw całość pieprzem, solą, musztardą.
4. Postaw garnek na mały ogień i dolewaj stopniowo śmietanę kremówkę jednocześnie mieszając.
5. Na koniec wsyp łyżeczkę mąki i dobrze wymieszaj sos, aby nie powstały grudki. Możesz przed podaniem dodać jeszcze soli i pieprzu.