

# Sos z kaparów do mięs



Autor: **Tradycyjna\_Kuchnia**  
Przepisów: **2626** Ocena: **20841**



5-6 os.



60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- mąka 1 łyżka
- Masło 1 łyżka
- Rosół 1/2 szklanki (może być z kostki)
- Kapary 1,5 łyżki
- sól do smaku
- ocet do smaku

## Sposób przygotowania:

- 1 Wykonanie:  
Z mąki i masła zarobić zasmażkę, podlać rosółem, wsypać kapary i posolić do smaku.  
Następnie zakwasić do smaku octem i zagotować.

## Twoje notatki do przepisu: