

Соус "Ку фришкэ"



Что нужно:

- сливки - 250 г;
- горчица - 2 ст. л.;
- соль - по вкусу.
- репчатый лук - 2 шт.

Время приготовления: 25 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Лук мелко нарезаем, солим, и обжариваем 4 минуты.
3. Смешиваем сливки и горчицу.
4. Вливаем в лук, перемешиваем и тушим на сильном огне 6 минут.
5. Солим, перемешиваем и выключаем огонь. Даём настояться на плите ещё минут 10-15.
6. Идеален данный соус для тушения в нём баранины!