



Bezglutenowy sos chlebowy

 2 porcje

 45 minut

Składniki

- 2 liście laurowe
- 4 ząbki czosnku
- 5 ziaren czarnego pieprzu
- 4 goździki
- 100 g cebuli, pokrojonej w ćwiartki
- 600 ml mleka
- 30 g masła, pokrojonego w kostkę
- 700 g selera, obranego, pokrojonego w kostkę (1 cm)
- 2 szczypty mielonego białego pieprzu lub do smaku

Przygotowanie

1

Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.

2

Umieść w kielichu do gotowania 2 liście laurowe, 4 ząbki czosnku, 5 ziaren czarnego pieprzu, 4 goździki, 100 g cebuli i 600 ml mleka.

3

Ugotuj.

4

Przecedź przez sito do dzbanka i odstaw, wyrzucając zawartość sita.

5

Do kielicha do gotowania włóż 30 g masła.



Wymieszaj.



Dodaj 700 g selera naciowego i pozostałe mleko z zalewy.



Wymieszaj.



Ugotuj.



Posiekaj.



Dopraw solą i pieprzem. Gotowe do podania! Smacznego!
