



Sos de ou chive

Dificultate **Ușor**

Timpul de pregătire **10 min**

Timp total **10 min**

Dimensiunea porției **6 portii**

Ingrediente

- 500 g lapte
- 50 g Unt, în bucăți
- 50 g făină
- ½ linguriță de sare
- ¼ linguriță de piper
- 2 Prisen nucșoară
- 1 linguriță de bulion granulat
- 7 ouă fierte tari, înjumătățite
- ½ Grămadă de arpagic, în rulouri

Pregătire

1. Adăugați lapte, unt, făină, sare, piper, nucșoară și bulion granulat în vasul de amestecare și aduceți la fierbere timp de **6 min./90°C/pasul 2**.
2. Se adauga ouale si arpagicul, se taie **8 sec./viteza 4** si se serveste cu sparanghel, broccoli, gulii sau cartofi.

Sugestii & Sfaturi

- Acest sos este o utilizare delicioasă a ouălor de Paște. De asemenea, merge bine cu legume, orez sau carne sau pește prăjit scurt.
- Dacă înlocuiți arpagicul cu o grămadă de ierburi pentru sos frankfurter, aveți o versiune ușoară a sosului frankfurter. Apoi, la început, zdrobiți și transferați ierburile folosind spatula timp de **3 sec./nivel 7**.