

Стакан овощного бульона, 2 столовые ложки пшеничной муки, пряности, чайная ложка топленого масла.

Муку для соуса желательно приготовить самостоятельно, перемолов в кофемолке 7—8 столовых ложек проращенной пшеницы. В эмалированной сковороде вскипятить стакан наваристого овощного бульона, развести муку в чашке с теплой водой и тонкой струйкой влить в кипящий на медленном огне бульон. При постоянном помешивании доварить соус до готовности, то есть до того момента, когда он загустеет и появятся отдельные пузырьки — начнется кипение. Соус охладить, сдобрить пряностями по вкусу