

pikantny sos grzybowy



AGATA1722



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

grzyby	30 dag
wędzony boczek	15 dag
cebula	1 szt.
czosnek	2 ząbki
mąka	2 łyżki
masło	1 łyżka
rosół	2 szklanki
przecier pomidorowy	1 łyżka
sól	
pieprz	
Papryka słodka mielona Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Obrać cebulę, wypłukać, pokroić w kostkę. boczek pokroić w kostkę i wytopić. Grzyby umyć, obrać, pokroić. Rozdrobnione grzyby i cebulę, czosnek połączyć z boczkiem i dusić ok. 10 minut. Doprawić do smaku, dodać przecieru pomidorowego, rosółem podlać. Z mąki i masła zrobić zasmażkę, zagęścić sos, zagotować.