

## ragout grzybowe

**AGATA1722**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>grzyby</b>	55 dag
<b>seler</b>	20 dag
<b>marchewka</b>	20 dag
<b>pietruszka</b>	20 dag
<b>cebula</b>	2 szt.
<b>rosół</b>	¼ litra
<b>margaryna</b>	2 łyżki
<b>masło</b>	1 łyżka
<b>śmietana</b>	½ szklanki
<b>żółtko jajek</b>	1 szt.
<b>mleko</b>	
<b>Kwas cytrynowy Prymat</b>	
<b>cukier</b>	
<b>sól</b>	
<b>pieprz</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W garnku stopić tłuszcz. Oczyszczyć grzyby, pokroić wrzucić do garnka. Cebulę obrać, wypłukać, posiekać, wrzucić do garnka. Smażyć. Warzywa obrać i pokroić na paski krótkie i cienkie, dodać do garnka, podlać rosółem dusić razem wszystko. Śmietanę wymieszać z mąką, zagęścić zupę, zagotować. zdjąć z ognia dodać żółtko rozmieszane z mlekiem, doprawić solą, pieprzem, kwaskiem cytrynowym, cukrem.