

Sos grzybowy

GOSIA311



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

grzyby leśne	10 dag
cebula	1 szt
kostka rosółowa	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Grzyby dokładnie oczyścić umyć i gotować przez ok 40 min.
Cebulę posiekać i zeszklić na oleju. Do cebuli wlewać po woli wywar z grzybów dodać kostkę rosółową, chwilę pogotować dodać pokrojone grzyby. Dodać smietanę wymieszana z odrobiną mąki. Całość zagotować, na koniec doprawić solą i pieprzem.