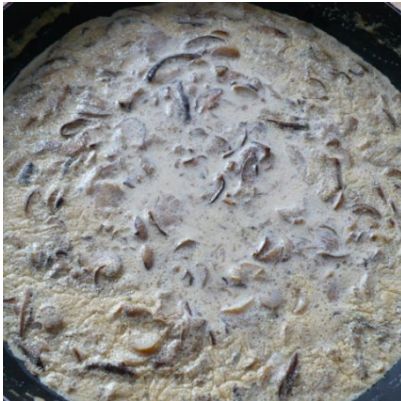


Sos grzybowy



MAŁGORZATA72



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cebula	1 szt
tłuszcz do smażenia	3 dag
mąka	1 łyżka
kostka rosołowa	1/2 szt
śmietana	1/2 szkl.
sól do smaku	
grzyby suszone	3 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Grzyby dokładnie umyć w ciepłej wodzie, namoczyć. Ugotować w wodzie, w której się moczyły. Odcedzić. Cebulę pokroić w kostkę, zrumienić na maśle. Wsypać mąkę, wymieszać, rozprowadzić zimnym wywarem z grzybów (ok. 1/2 szkl.), rozpuścić 1/2 kostki rosołowej. Dodać śmietanę (gęstą i kwaśną) i masło. Doprawić solą i pieprzem. Odcedzone grzyby posiekać i dodać do sosu.