

Sos grzybowy



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

grzyby suszone	1 dag
mąka	3 łyżki
śmietana	0,5 szklanki
papryka mielona	1 łyżeczka
cebula	1 szt
margaryna	1 łyżka
sól	do smaku
pieprz	do smaku
przyprawa Przyprawa do zup Kucharek-	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Grzyby namoczyć w wodzie na 2h, następnie ugotować do miękkości. Cebulę drobno posiekać i zrumienić na margarynie. Ugotowane grzybki drobno posiekać, dodać cebulę, mąkę rozmieszaną ze śmietaną i papryką, połączyć z wywarem z grzybów. Przyprawić do smaku, zagotować.