

Sos grzybowy Eli



ELI_555



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cebula biała	2 sztuki
margaryna	1/4 kostki
Bulion grzybowy	1 kostka
Przyprawa do zup i potraw Kucharek	do smaku
Sól-ewentualnie	do smaku
śmietana kremowa 30%	100 ml
mąka pszenna	2 łyżki
podgrzybki	500 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Grzyby pokroić (nie rozmrażać), cebulę drobno posiekać. W wysokiej patelni rozgrzać margarynę, dodać cebulę i chwilę przesmażyć. Dodać grzyby, kostkę grzybową, pieprz i jeszcze smażyć do miękkości grzybów. Wlać wodę (ilość zależy od gęstości sosu) i gotować kilka minut. Do 1/2 szklanki wody dodać mąkę i dokładnie wymieszać. Do mąki dodać śmietanę, wymieszać i wlać do sosu. Jeszcze chwilę pogotować, aż sos zgęstnieje. Doprawić maggi do smaku. Smacznego!