

Sos z borowików z natką pietruszki



ANIA321



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

masło	1 łyżka
śmietana	2 łyżki
mąka	1 łyżka
sól do smaku	
pieprz do smaku	
natka pietruszki	1 pęczek
borowiki	30-40 dkg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Grzyby oczyścić, pokroić na kawałki. W rondlu roztopić masło, wrzucić grzyby. Dodać sól, pieprz i smażyć około 5 minut. Następnie podlać wodą i dusić pod przykryciem 10-15 minut. Dodać mąkę rozrobioną w niewielkiej ilości zimnej wody. Dodać śmietanę oraz posiekaną natkę pietruszki. Doprowadzić do wrzenia. Smacznego :)