

sos ze świeżych grzybów



AGATA1722



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cebula	4 dag
mąka	4 dag
śmietana	25 dag
sól	
pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Grzyby oczyścić, opłukać, posiekać, cebulę posiekać, dodać do grzybów. Grzyby zalać dwoma szklankami wody i ugotować pod przykryciem. Śmietanę wymieszać z mąką na gładką masę, wlać do miękkich grzybów, mieszając zagotować, odstawić. Do podprawionych grzybów dodać przyprawy do smaku- zagotować.