

Sos grzybowy



KLAUDIA879



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cebula	1 szt
nac pietruszki	
kwaśna śmietana	3 łyżki
grzyby świeże	1 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Grzybki oczyścić, umyć, pokroić na plasterki lub ćwiartki (wg upodobania). Obgotować w osolonej wodzie przez ok. 15 min. Odcedzić. W rondelku rozgrzać tłuszcz, wrzucić obgotowane grzybki i dusić przez ok. 20 min. Cebulkę obrać, pokroić w kostkę, obsmażyć na złotawy kolor, dodać do duszących się grzybków. Po ok. 30 min. duszenia się grzybków dodać rozrobioną śmietanę z ciepłym sosem (po to aby śmietana się nie zważyła). Doprawić. Należy pamiętać, że w czasie duszenia się grzybków można podlewać je wodą lub bulionem. Po odstawieniu z ognia dodać posiekaną natkę. Podawać z ziemniakami lub makaronem (np. kolanka, świderki) jako danie główne.