

SOS ŚMIETANOWO-PIECZARKOWY



GRAZYNA0211



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pieczarki	0,5 kg
śmietana 30%	1 szklanka
sok z cytryny	2 łyżki
cebula	1 szt
bulion warzywny	1 kostka
woda	0,5 litra
mąka	
sól	
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pieczarki obrać, oczyścić i pokroić w cienkie plastry, skropić sokiem z cytryny żeby nie zciemniały. Na patelni rozgrzać olej, zeszklić drobno pokrojoną cebulę, dodać pieczarki. Do garnka z wrzącą wodą dodać kostkę bulionową i podsmażone pieczarki, mąkę wymieszać ze śmietaną i wlać do bulionu z pieczarkami. Wszystko doprawić solą i pieprzem, gotować jeszcze chwilę do zgęstnienia sosu.