

Pieczarki w sosie



SLONECZKO1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pieczarki	1/2 kg
cebula	1 sztuka
czosnek	3 ząbki
masło	1 łyżka
woda	3/4 litra
sos sojowy	4 łyżki
Przyprawa do zup i potraw Kucharek	do smaku
sól	do smaku
pieprz	do smaku
papryka czerwona	do smaku
przyprawa uniwersalna Kucharek	do smaku
mąka	1 łyżka
smietana 18%	4 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Grzybki umyć i pokroić na listeczki. Na patelni rozgrzać masło i dodać pokrojone grzyby i cebulę. Smażyć ok 15 min. Dodać sól, pieprz, vegetę, paprykę czerwoną i chili(wszystko do smaku). Następnie pieczarki zalać wodą i zagotować. Po ok 5 min dodać maggi i sos sojowy. Wymieszać i dusić pod przykryciem do miękkości. W międzyczasie w 1/4 szklanki wody rozmącić mąkę. Kiedy pieczarki są już gotowe wlać rozmąconą mąkę i ponownie zagotować. Na sam koniec dodać śmietankę i wymieszać.