

Sos kombinowany



ZEWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

boczek wędzony	300 g
marchew	1-2 szt
pieczarki	400 g
cebula	1-2 szt
sól do smaku	
pieprz do smaku	
ziołowe ziarenka smaku	1 łyżeczka
czosnek	2 ząbki
natka pietruszki	
słodka śmietana 18%	250 ml
Papryka ostra mielona Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Boczek pokroić w kostkę i podsmażyć. Dodać cebulę, marchew, pieczarki pokrojone w półplasterki i podsmażyć razem z boczkiem. Dodać pozostałe przyprawy, podlać odrobiną wody, dodać natkę, zagotować i zabielić śmietaną. Jeśli sos będzie za rzadki zagęścić mąką ziemniaczaną.