

Kopytka z sosem pieczarkowym



HALINA17



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pieczarki	25 dag
cebula	1 sztuka
mąka	1 łyżka
olej	2 łyżki
sól do smaku	
pieprz do smaku	
śmietana	100 ml
rosół drobiowy	0,4 litra

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

4 porcje gotowych kopytek. Pieczarki oczyszczone pokroić w paski. Cebulę kroimy w kostkę. Pieczarki z cebulą zalewamy rosółem i dusimy pod przykryciem do miękkości. Robimy zasmażkę, rozprowadzamy w sosie. Doprawiamy solą i pieprzem. Łączymy z śmietaną. Porcję kopytek polewamy sosem pieczarkowym