Sos grzybowy a`la słonce

IZABELA29

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jeden mały brokuł,

trójkącik serka topionego śmietankowego,

dwie łyżki mąki

pieprz

łyżka masła lub margaryny

1 łyzka majonezu.

cebula	1 szt.
pieczarki	1/2 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W średnim garnczku podsmażyć pokrojoną cebulę w kostkę na maśle lub margarynie. Wrzucić pokrojone w talarki pieczarki i poddusić do miękkości. Dodać dwie kostki rosołowe i ser topiony. Serek rozdrobnić widelcem i dobrze połączyć z zawartością garnka. Dolać z 1,5 litra wody i zagotować.

W trakcie podzielić umyty brokuł i podzielić na małe różyczki. Wrzucić do garnka i poczekać aż będzie miękki. Mąkę, majonez wymieszać z 1/2 szklanki wody. Wlać do garnka i mieszać aż ładnie się wszystko się połączy. Na koniec dodać posiekaną natkę pietruszki i gotowe.