

Sos pieczarkowy z jogurtem



KOPER



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pieczarki	250 g
cebula biała	2 sztuki
marchewka	1 sztuka
masło	1 łyżka
sól	
pieprz	
olej	
jogurt naturalny	150 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Pieczarki czyścimy, obieramy ze skórki i kroimy w plastry
- KROK 2 Cebulę obieramy, myjemy i kroimy w pióra
- KROK 3 Na patelnię z odrobiną oleju wrzucamy pieczarki i cebulę, doprawiamy do smaku pieprzem i solą, dodajemy masło i startą na grubej, buraczanej tarce marchewkę
- KROK 4 Wszystkie składniki mieszamy ze sobą i smażymy parę minut aż pieczarki puszczą sok, a cebula się zeszkli
- KROK 5 Dodajemy gęsty jogurt naturalny w temperaturze pokojowej
- KROK 6 Zdejmujemy patelnię z ognia i dokładnie mieszamy powstały sos. Idealny dodatek do placków ziemniaczanych