Sos grzybowy swojski



MARIUSZ18

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

masło	10 dkg
mąka	5 dkg
grzyby	10 dkg
śmietana	20 ml
żółtko jajek	3

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Roztopić łyżkę masła, zasmażyć w nim łyżkę mąki, rozprowadzić grzybowym smakiem z cebulą, włożyć kilka łyżek śmietany, zagotować, rozbić kilkoma żółtkami i zagotować. Zalać tym mięso, ziemniaki etc.