

## Sos pieczarkowy z pietruszka



**BERYS18**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>pieczarki</b>	50 dag
<b>natka pietruszki</b>	1 pęczek
<b>cebula</b>	1 średnia
<b>margaryna do smażenia</b>	
<b>śmietana gęsta</b>	250 ml
<b>pieprz</b>	
<b>sól</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pieczarki umyć, pokroić w plasterki. Na patelni rozpuścić margarynę, wrzucić pokrojoną w kostkę cebulę, zeszklić. Dodać pieczarki i usmażyć. Wlać śmietanę i smażyć kilka minut. Dodać posiekaną pietruszkę, doprawić do smaku solą i pieprzem