

Sos „ kuchennego chomika „ :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

½ szklanki wywaru z gotowania grzybów z 2 grzybkami pokrojonymi w paseczki

1 łyżka mąki

pieczarki

4 szt

tłuszcz

4 łyżki (z pieczenia mięsa)

mięso

1 plaster (pieczone)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na patelnię włożyć sos (tłuszcz) z pieczenia mięsa .Rozgrzać .Wsypać mąkę .Zamieszać .Włożyć rozdrobnione mięso i pieczarki .Wlać wywar grzybowy z grzybami .Dusić na małym gazie 5 minut. Doprawić maggi lub sosem sojowym , pieprzem , mieloną papryką .
Jeśli ktoś chce może dodać śmietany .

Gorąco namawiam wszystkich by mrozili sobie takie „ smakowe „ porcyjki przy okazji pieczenia mięs , smażenia pieczarek, gotowania grzybów .Wystarczy przy okazji robienia innych dań odłożyć odrobinę i zamrozić - a potem ma się bazę do dosmaczania różnych potraw.

Sos oczywiście można modyfikować .Jak nie mamy wywaru grzybowego - dać więcej pieczarek, dodać podsmażoną cebulkę itp.

To jest porcja sosu na 2 osoby .