

Sos ziemniaczany do mięs :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

1 szklanka pokrojonych w drobną kostkę ziemniaków

½ szklanki słodkiej śmietanki 18 %, 6 pieczarek pokrojonych w plasterki, 1 łyżka masła

sok cytrynowy do smaku, 4 łyżki pokrojonego szczypiorku

bulion warzywny

1 kostka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki zalać bulionem i śmietanką . Ugotować do miękkości . Zmiksować na gładko . pieczarki podsmażyć na maśle na rumiano. Włożyć odsączone z tłuszczu pieczarki do sosu . Doprawić do smaku sokiem z cytryny . Sos powinien mieć odpowiednią konsystencję . Gdyby był za gęsty można dolać śmietanki .

Na tłuszczu od smażenia pieczarek podgrzać mięso (pieczone , gotowane) podlewając 2 łyżkami wody .

Doskonale smakuje np. z gotowanym ozorkiem , wołowym sztukamięsem .

Można robić bez pieczarek – jest wtedy równie dobry.

Można też doprawić zamiast sokiem z cytryny odrobiną musztardy.