

sos pieczarkowy



BEATA73



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

beszamel	2 szkl.
pieczarki	10 dag
śmietana 12%	1/2 szkl.
masło	1 łyżka
sól	do smaku
Pieprz biały mielony Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pieczarki oczyścić, pokroić i udusić na maśle. Włożyć do gorącego sosu i pogotować chwilę. Zestawić z ognia, zaprawić śmietaną, dodać pieprz i sól do smaku. Podawać do drobiu.