Sos grzybowy



CAROLINE1983

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

słodka śmietana	1/2 szklanki
mąka	1-2 łyzki
sól, pieprz	
olej do smażenia	
grzyby leśne	30-40 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Grzyby obsmażyć na odrobinie oleju, podlać szklanka wody i udusic do miekkości. Wystudzić, zmiksowac blenderem na jednolitą masę. Dodać make rozprowadzona odrobina wody, przyprawić do smaku sola, pieprzem i ziołami prowansalskimi. Gdyby sos był zbyt gesty dodac troche wody. Całość zagotować czesto mieszając, wlać smietanę,wymieszać i podgrzać. Podawac do mięsa lub innych potraw.