

Sos pieczarkowy Eli



ELI_555



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pieczarki	500 g
margaryna	2 łyżki
kostka męsna	1 sztuka
sól	do smaku
mąka pszenna	2 łyżki
śmietana kremowa 30%	100 ml
cebula biała	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pieczarki pokroić: małe w plastry, a większe w pół plastry. Cebulę posiekać. Na patelni stopić margarynę, dodać pieczarki, cebulę, przyprawić solą, pieprzem i smażyć aż pieczarki będą miękkie. Przełożyć do rondla, dolać wody, wrzucić kostkę mięsną i pogotować 15 minut. Mąkę rozprowadzić wodą, wlać do sosu i jeszcze chwilę pogotować. Sos zabielić śmietanką. Smacznego!