

Sos z suszonych grzybów



NOCULOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cebula	1 sztuka
masło	2 łyżka
mąka	1 łyżka
sól	do smaku
pieprz	do smaku
borowiki	1 suszone

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Grzyby płuczemy, zalewamy 3 szklankami wody. Następnie dodajemy pokrojona w kostkę cebule, gotujemy do miękkości. Cedzimy, odrzucamy cebulę. grzyby rozdrabniamy blenderem. Z masła i maki robimy zasmażkę, rozprowadzamy ją naszym wywarem, zagotowujemy. Dodajemy rozdrobnione grzyby, przyprawiamy.