Sos grzybowy I

MISIA53

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Ok 25 dkg podgrzybków lub innychgrzybów łyżka masła łyzka mąki

szklanka wywaru z kostki (1/2 kostki) 4 łyżki gęstej śmietany 3 łyżki startego ostrego żółtego sera

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Oczyszczone grzybki drobno pokroić.Cebulę też drobniutko pokroić lub zetrzec na tarce i leciutko przyrumienić na tłuszczu,dodać grzybki i dusic do miękkości(w razie potrzeby podlać wywarem) uwazając by się nie przepaliły. Miękkie oprószyć mąką, dodać ser i mieszając dodawać powoli wywar ; doprowadzić do wrzenia.Odsunąć z ognia wlać smietanę i przyprawić do smaku solą i pieprzem.