

Sos grzybowy II



MISIA53



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

1 łyżka mąki 1/2 szklanki śmietany sól, pieprz.

tłuszcz	1 łyżka
grzyby suszone	3 dkg
cebula	1 szt.
woda	1 litr

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umyte grzyby namoczyć na godzinę następnie ugotować. Cebulkę drobno pokroić , podsmażyć na tłuszczu, dodać mąkę i zasmażyć.Nadmiar wywaru z grzybow odlać,pozostałym rozprowadzić zasmażkę.Przyprawić do smaku solą i pieprzem dodać pokrojone w paseczki grzybki,zagotowaćNa końcu podprawić śmietaną.