

Sos grzybowy z serem



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

borowinki	20 dag
masło	1 łyżka
mąka	1 łyżka
wywar z warzyw	3/4 szklanki
cebula	1 szt
śmietana	4 łyżki
sól	do smaku
pieprz	do smaku
ser żółty	3 (tarty)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umyte grzyby drobno poszatkować, cebulę utrzeć na tarce o grubych otworach i lekko zrumienić na tłuszczu. Dodać przygotowane grzyby, osolić i lekko skrapiając wodą dusić do miękkości, mieszając do czasu do czasu. Miękkie oprószyć mąką, dodać ser i mieszając dodawać powoli wywar z warzyw. Doprowadzić do wrzenia, wlać śmietanę, przyprawić do smaku solą i pieprzem. Podawać do potraw mięsnych, mącznych i kasz.