

delikatny sos pieczarkowy



CRYSALISKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

śmietanka 12-procentowa	pół szklanki
mąka	2-3 łyżki
Bulion grzybowy	2 szklanki
pieczarki	60 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pieczarki obieramy, kroimy na plasterki, wrzucamy do garnka i dusimy ok 20 minut bez dolewania wody. Po tym czasie dodajemy bulion, otujemy kolejne 30 minut. Mąkę rozprowadzamy ze śmietaną i niewielką ilością bulionu, wlewamy do pieczarek, zagotowujemy. Doprawiamy solą i pieprzem.