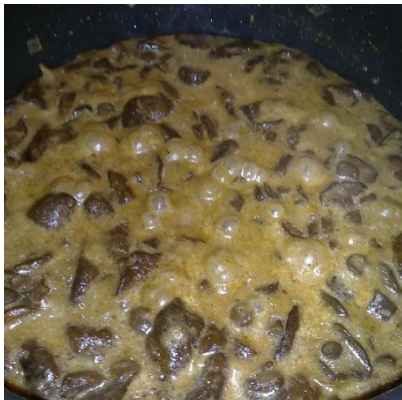


Sos grzybowy



BARTOLOMEO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

grzyby leśne	200 gram
cebula biała	1 sztuka
mąka tortowa	1 szklanka
bulion	1/2 litra
śmietana	150 mililitrów

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Grzyby z cebulą posiekać, podsmażyć na masle, bulion, jogurt i mąkę wymieszać razem i wlać na patelnię. doprawić solą i pieprzem, gotować około 10 minut. Można dodawać do makaronu lub placków do polania.