
Sos z grzybów świeżych

Dodano: 2010-01-01 17:34:06

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1164 razy.

50 dkg świeżych grzybów

3 dkg cebuli

3dkg masła

Podprawa:

4 dkg mąki

25 dkg śmietany

sól

pieprz

Grzyby oczyścić z piasku, jeśli trzeba, szybko opłukać , drobno posiekać ; cebulę posiekać , dodać do grzybów. Grzyby zalać szklanką wody, dodać masło i powoli ugotować na silnym ogniu pod przykryciem; gdy grzyby są miękkie a odparowane, trochę je podsmażyć i zrumienić , uważając, aby się nie przypaliły. Śmietanę wymieszać z mąką na gładką masę, wlać do miękkich grzybów, mieszając zagotować , dodać trochę wody, odstawić . Do podprawionych grzybów dodać sól i pieprz do smaku, zagotować , zaraz podawać . Sosu tego używać do klusek, sypek kaszy, ziemniaków. Sos nie powinien długo stać w ciepłe, gdyż grzyby łatwo się psują, nawet po ugotowaniu, i wtedy mogą być przyczyną ciężkiego zatrucia.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD