Sos z grzybów świeżych

Dodano: 2010-01-01 17:34:06
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1359 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, sypkiej kaszy, ziemniaków. Sos nie powinien długo stać w cieple, gdyż grzyby łatwo się psują, nawet po ugotowaniu, i wtedy mogą być przyczyną ciężkiego zatrucia.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD