
Sos z grzybów suszonych

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1253 razy.

3 dkg grzybów suszonych
20 dkg śmietany
2 dkg cebuli sól
4 dkg masła
pieprz
4 dkg mąki

Grzyby umyć , opłukać , ugotować pod przykryciem, odcedzić , posiekać . Stopić masło, dodać pokrajaną cebulę, lekko zrumienić z masłem, dodać mąkę lekko zrumienioną w piekarniku. Zasmażkę rozprowadzić wywarem z grzybów i śmietaną, mieszając zagotować . Do sosu dodać sól i pieprz do smaku, chwilę podgotować , przetrzeć ; przed wydaniem wymieszać z grzybami. Podawać do sztuki mięsa, zrazów nelsońskich, ryby sauté, do potraw jaskich, zwłaszcza z kasz i ziemniaków.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD