
Sos pieczarkowy

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1384 razy.

25-30 dag pieczarek
duża cebula
1,5 łyżki masła
1,5 łyżki mąki
szklanka rosółu (wywaru z warzyw)
pół szklanki śmietany
cytryna
żółtko
2 łyżeczki posiekanej naci pietruszki
kieliszek białego wina lub madery
sól
pieprz

Pieczarki dokładnie oczyścić , opłukać , przyciąć trzony, starsze obrać ze skórki, pokrajać w paseczki. Cebulę obrać , posiekać i udusić z pieczarkami na maśle, podlewając rosółem lub wywarem z warzyw. Gdy pieczarki są miękkie, rozprowadzić mąkę rosółem, dodać do sosu, zagotować mieszając i posolić . Wymieszać ze śmietaną, dodać trochę pieprzu, nać pietruszki i przyprawić sokiem z połowy cytryny. Przed podaniem dodać surowe żółtko i podgrzać nie gotując. Można wlać kieliszek białego wina lub madery. Z podanej ilości składników otrzymuje się ok. 2 szklanki sosu.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD