
SOS GRZYBOWY

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1224 razy.

2,5 dag grzybów suszonych,
cebula,
4 łyżki mąki,
pół szklanki śmietany,
2 łyżki tłuszczu,
sól,
pieprz

Grzyby umyć i ugotować do miękkości. Cebulę obrać , drobno pokrajać , dodać mąkę, zasmażyć i rozprowadzić wywarem z grzybów. Grzyby drobno pokrajać , dodać do sosu i podprawić śmietaną. Sos przyprawić do smaku. Podawać do kaszy, ryżu, klusek, kotletów ziemniaczanych itp.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD