
SOS PIECZARKOWY

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1302 razy.

15 dag pieczarek,
cebula,
2 łyżki tłuszczu,
szklanka wywaru z włoszczyzny,
3 łyżki mąki,
pół szklanki śmietany,
sól,
pieprz,
maggi

Pieczarki umyć i pokrajać w drobną kostkę. Cebulę posiekać, przesmażyć, dodać pieczarki i udusić pod przykryciem. Następnie zalać wywarem, sporządzić jasną zasmażkę, dodać do sosu i podprawić śmietaną. Sos przyprawić do smaku; można dodać trochę białego wina.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD