
Sos pieczarkowy

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3940 razy.

10 dag pieczarek,

1 cebula (5 dag),

1 i 1/2 łyżki mąki,

pieprz, sól,

3-4 łyżki śmietany

Pieczarki oczyścić , wypłukać , pokroić na plasterki, dodać posiekaną cebulę, zalać 1/4 szklanki wody, dusić ok. 15 min. Wlać 3/4 szklanki zimnej wody wymieszanej z mąką, dodać pieprz, gotować jeszcze 5 min. mieszając na małym ogniu. Zdjąć z ognia, dodać śmietanę, rozmieszać , posolić .

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>

musze przyznac ze przepis jest bardzo prosty, wiec jesli nawet nie umiesz gotowac to napewno ci wyjdzie. sos jest wysmienity. polecam.

Nadesłał(a):nieznajoma 2006-05-25 16:05:35