
Sos grzybowy 2

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4958 razy.

1/2 kg pieczarek

2 łyżki masła

garść suszonych grzybow

2 szklanki rosolu lub bulionu

1 łyżka smietanki

1/4 szklanki wody

2 łyżki maki

1/2 łyżeczki soli

1 łyżeczka pieprzu (lub mniej, jak kto woli)

1/2 łyżeczki Worcestershire sauce

odrobina maggi

Suszone grzyby zalac wrzatkciem, przykryc, odstawić na pół godziny. Pieczarki pokroic, usmazyc na masle. Suszone grzyby posiekac na drobno, dodac do usmazonych pieczarek, podsmażyc az suche. Dodac rosol i przyprawy. Dodac wode z moczenia suszonych grzybow. Dusic pod przykryciem na malym ogniu pół godziny. Wymieszac make z woda i smietanka (można zupełnie bez smietanki), dodac do sosu cienkim strumieniem, wymieszac, dusic parę minut, mieszajac, az sie maka zagotuje. Jezeli sos jest za gesty, dodac troche wody.

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)