

---

# Sos pieczarkowy biały

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4960 razy.

nieduza cebulke i "dobre 2 garście" pieczarek kroje w plasterki i smaze do miękkości na oleju. Wrzucam do garnka i zalewam goracą wodą tak, żeby zakryło pieczarki i to sobie pyrkocze na ogniu, a ja dorzucam tam jeszcze listek laurowy, ziele angielskie, pieprz biały, trochę rozmarynu, szalwi i co tam jeszcze natchnienie podpowie. W kubeczku mieszam jogurt naturalny (można też śmietanę) pojemniczek 150 lub 200 g - z 2-3 łyżkami stołowymi maki. Musi to być dokładnie wymieszane. Hartuje jogurt dolewając po trochu sosu z garnka, a następnie wylewam całość jogurtu do garnka, mieszam i trzymam na ogniu do pierwszych "bulgotnieć" sosu. Gęstość sosu reguluje ilością maki dodanej do jogurtu.

Pozdrawiam

From: Barbara Rurowicz <basia@ds2.pg.gda.pl>