
Sos pieczarkowy biały

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4947 razy.

nieduza cebulke i "dobre 2 garście" pieczarek kroje w plasterki i smaze do miekkosci na oleju. Wrzucam do garnka i zalewam goraca woda tak, zeby zakrylo pieczarki i to sobie pyrkocze na ogniu, a ja dorzucam tam jeszcze listek laurowy, ziele angielskie, pieprz biały, troche rozmarynu, szalwi i co tam jeszcze natchnienie podpowie. W kubeczku mieszam jogurt naturalny (można tez smietane) pojemniczek 150 lub 200 g - z 2-3 łyżkami stołowymi maki. Musi to byc dokładnie wymieszane. Hartuje jogurt dolewając po troche sosu z garnka, a następnie wylewam calosc jogurtu do garnka, mieszam i trzymam na ogniu do pierwszych "bulgotniec" sosu. Gestosc sosu reguluje iloscia maki dodanej do jogurtu.

Pozdrawiam

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