
Sos grzybowy

Dodano: 2004-12-26 16:40:42

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 5848 razy.

Bulion grzybowy, 1kostka

30 g grzybów suszonych,

1 cebula,

1 łyżka masła,

1/2 szkl. śmietany 30%,

1 łyżka mąki,

sól, pieprz.

Grzyby namoczyć , ugotować i pokroić w paski, wodę zachować . Cebulę obrać , posiekać , zeszklić na maśle, dodać grzyby, podsmażyć , oprószyć mąką. Wlać wodę z grzybów i śmietanę. Dodać kostkę bulionu grzybowego. Doprawić solą i pieprzem. Podawać do pieczeni i ryb smażonych.

Czas przygotowania: 10 minut

Czas oczekiwania: około 60 minut

Nadesłał: M.Ostrzyżek <venus.wenus1@wp.pl>