

Smietanowy sos pieczarkowy

Autor: **anetaa26**Przepisów: **168** Ocena: **5063**

1-2 os.



15 min



średnie



przystępne



Składniki:

- świeże pieczarki, 250g
- cebula, 1 szt
- por, biała część
- smietana kwasna 12%, 2 łyżki
- Natka pietruszki, poł paczka
- pieprz, sol, wg uznania

Sposób przygotowania:

- 1 Pieczarki pokroic w połplasterki, pora w cienkie plasterki, a cebule w kostke. Wlozyc pieczarki i warzywa do rondelka, podlac odrobina wody, posolic i dusic na wolnym ogniu az pieczarki puszczą sok. Dusic wszystko az pieczarki nie zmiekna, a woda z nich odparuje. Rondelek zdjac z ognia, dodac pieprz, posiekana natke pietruszki i smietane, wymieszac, ponownie zagotowac.
- 2 Pieczarki pokroic w połplasterki, pora w cienkie plasterki, a cebule w kostke. Wlozyc pieczarki i warzywa do rondelka, podlac odrobina wody, posolic i dusic na wolnym ogniu az pieczarki puszczą sok. Dusic wszystko az pieczarki nie zmiekna, a woda z nich odparuje. Rondelek zdjac z ognia, dodac pieprz, posiekana natke pietruszki i smietane, wymieszac, ponownie zagotowac.

Twoje notatki do przepisu: