

Sos grzybowy



Autor: **GREGORSPEED**
Przepisów: **2308** Ocena: **51255**

 3-4 os.  30 min  łatwe  tanie

Składniki:

- 30 g grzybów
- 100 g margaryny
- 1 cebula
- 1 łyżka mąki
- 1/2 l bulionu z grzybów
- 1 szklanka rosołu
- 2 łyżki śmietany
- Sól, pieprz
- 1 łyżeczka lubczyku

Sposób przygotowania:

- 1 Grzyby ugotować, ostudzić, pokroić w paski. Sporządzić zasmażkę z tłuszczu, cebuli i mąki, rozprowadzić z wywarem z grzybów i rosołem. Dodać pokrojone grzyby, łyżeczkę lubczyku i śmietanę. Doprawić do smaku solą i pieprzem.

Twoje notatki do przepisu: