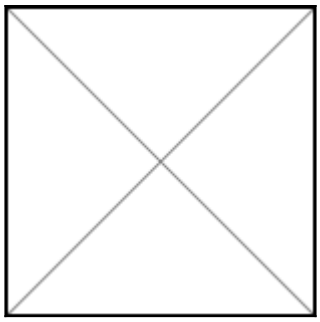

Tekst i zdjęcie: **Rakus** - Szef Kuchni (1430)

Sos z grzybów świeżych

Sosu tego używać do klusek, sypkiej kaszy, ziemniaków.

Składniki:

- śmietana, 25 dag
- mąka , 4 dag
- masło, 3 dag
- cebula, 3 dag
- świeży grzyb, 50 dag

Sposób przygotowania:

Grzyby oczyścić z piasku jeśli trzeba, szybko opłukać, drobno posiekać; cebulą posiekać, dodać do grzybów. Grzyby zalać szklanką wody, dodać masło i powoli ugotować na silnym ogniu pod przykryciem; gdy grzyby są miękkie i odparowane, trochę je podsmażyć i zrumienić, uważając aby się nie przypaliły. Śmietanę wymieszać z mąką na gładką masę, wlać do miękkich grzybów, mieszając zagotować, dodać trochę wody, odstawić. Do podprawionych grzybów dodać sól i pieprz do smaku, zagotować, zaraz podawać. Sosu tego używać do klusek, sypkiej kaszy, ziemniaków. Sos nie powinien długo stać w cieple, gdyż grzyby łatwo się psują, nawet po ugotowaniu i wtedy mogą być przyczyną ciężkiego zatrucia.