



Tekst i zdjęcie: **Kuchnia** - Szef Kuchni (1010)

Sos pieczarkowy

Do gołąbków znakomity

Składniki:

- pieprz, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- śmietana, 10 dag
- mąka , 3 dag
- tłuszcz, 3 dag
- cebula, 4 dag
- pieczarka, 25 dag

Sposób przygotowania:

Pieczarki oczyścić, umyć, pokrajać w plasterki grubości ok. 1 cm. Cebulę umyć, obrać, drobno posiekać, dodać do pieczarek i udusić do miękkości z tłuszczem i małą ilością wody. Gdy pieczarki będą miękkie — wsypać mąkę, zasmażyć, wlać śmietanę, dodać sól i pieprz do smaku, zagotować. Sos pieczarkowy podaje się do cielęciny, ryb, potraw z drobiu, kasz, klusek i potraw z ziemniaków. W taki sam sposób można zrobić sos z innych świeżych grzybów, ponieważ jednak — z wyjątkiem borowików — są one mniej aromatyczne, należy zwiększyć ich ilość.

