



Tekst i zdjęcie: **gagatek** - SzeF Kuchni (970)

## **Nadzenie z grzybów wersja I**

Przyprawić do smaku

### **Składniki:**

- suszony grzyb, 15 dag
- cebula, 10 dag
- tłuszcz, 6 dag
- mąka , 10 dag
- wywar, 1 szkl.
- śmietana, 20 dag
- sól, 1 szczypta
- mielony pieprz, 1 szczypta

### **Sposób przygotowania:**

Grzyby umyć kilka razy w ciepłej wodzie i ugotować do miękkości w małej ilości wody, odcedzić i zemleć w maszynce. Cebulę pokrajać w kostkę. Na rozgrzany tłuszcz włożyć cebulę, podsmażyć, wsypać mąkę, rozmieszać, zasmażyć, rozprowadzić wywarem z grzybów, dodać zmielone grzyby i śmietanę: zagotować.

