



Tekst i zdjęcie: **SleepyDog** - Kucharz (760)

Sos grzybowy

Do sosu można dodać pół szklanki śmietany, ale wtedy nie należy dodawać kwasku cytrynowego.

Składniki:

- świeży grzyb, 25 g
- cebula, 12 g
- tłuszcz, 7 g
- mąka , 5 g
- natka pietruszki, 5 g
- sól, 1 szczypta
- kwasek cytrynowy, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Grzyby świeże dokładnie umyć, suszone — umyć i namoczyć. Cebulę pokroić w kostkę. Grzyby świeże pokroić i dusić z cebulą, suszone — gotować całe z cebulą w 1-2 l wody przez ok. 1-2 godz. Ugotowane grzyby posiekać. Zrobić zasmażkę , rozprowadzić wywarem z grzybów lub wodą. Połączyć z grzybami — zagotować. Sos doprawić do smaku, dodać drobno pokrojoną natkę.

