



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

Sos z grzybów suszonych

Podawać do sztuki mięsa

Składniki:

- pieprz, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- śmietana, 20 dag
- mąka , 4 dag
- masło, 6 dag
- cebula, 2 dag
- suszony grzyb, 5 dag

Sposób przygotowania:

Grzyby umyć, opłukać, ugotować pod przykryciem, odcedzić, posiekać. Stopić masło, dodać pokrajaną cebulę, lekko zrumienić z masłem, dodać mąkę lekko zrumienioną w piekarniku. Zasmażkę, rozprowadzić wywarem z grzybów i śmietaną, mieszając zagotować. Do sosu dodać sól i pieprz do smaku, chwilę podgotować, przetrzeć; przed wydaniem wymieszać z grzybami. Podawać do sztuki mięsa, zrazów nelsonskich, ryby saute, do potraw jarskich, zwłaszcza z kasz i ziemniaków.

