



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

Sos z grzybów suszonych

Podaje się do sztuki mięsa, różnego rodzaju po traw półmięsnych, kasz, makaronów, potraw z ziemniaków.

Składniki:

- przyprawa do zup, 0.5 łyżecz.
- pieprz, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- mąka , 3 dag
- tłuszcz, 3 dag
- cebula, 5 dag
- suszony grzyb, 2 dag

Sposób przygotowania:

Grzyby umyć w ciepłej wodzie, namoczyć na kilka godzin i ugotować w tej samej wodzie razem z umytą i obraną cebulą. Gdy będą miękkie — odcedzić (nie wylewać wywaru), cebulę od rzucić, grzyby pokrajać w cienkie paseczki lub w drobną kostkę. Mąkę zrumienić na ciemnozłoty kolor, dodać tłuszcz, zasmażyć rozprowadzić zimnym wywarem z grzybów. Doprawić do smaku solą, pieprzem i przyprawą do zup. Gdyby sos był zbyt gęsty — rozrzedzić go wodą.

