

Sos grzybowy

Przepis dodany przez użytkownika ewa1257

sos z suszonych grzybów

Czas przygotowania: 10 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: łatwe

Koszt: 6 PLN

Potrzebne składniki:

- suszone grzyby - 2-3 dag
- śmietana - 1/8 l
- mąka - 4 dag
- sól - do smaku

Przydatne akcesoria:

garnek

Etapy przyrządzania:

1. Grzyby starannie umyć w ciepłej wodzie, następnie namoczyć na 1 godz. w zimnej wodzie i w tej samej ugotować.
Wywar z grzybów odparować do 1/4 l.
Rozmieszać mąkę z zimnym wywarem z grzybów, dodać drobno siekane grzyby, osolić, zagotować.
Połączyć ze śmietaną.

Jak podawać?

do mięsa siekanego