

SPRAWDZONY PRZEPIS NA

UNIWERSALNY SOS GRZYBOWY

Składniki:

- Podgrzybki 30 dag
- kostka rosołowa
- cebula 1 szt.
- starta pietruszka
- starta marchewka
- mąka 1 łyżka
- śmietana 18%
- natka pietruszki
- masło
- woda

Sos grzybowy podkreśli smak każdego niemal rodzaju mięsa, stanowi też świetny dodatek do makaronów, klusków śląskich i ryżu. Jest bardzo uniwersalny w zastosowaniu, dlatego warto wiedzieć, jak się go przygotowuje.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

- Do garnka z 1/2 litrem wody dodaj starte warzywa i kostkę rosołową po czym gotuj przez około 15 minut.
- Na rozgrzanym maśle podsmaż podgrzybki i cebulkę. Należy uważać, aby masło nie przypaliło się, inaczej potrawa będzie niesmaczna. Następnie dodaj je do bulionu z warzywami i duś przez około 15 minut.
- Całość zapraw mąką i śmietaną, na koniec dosyp posiekaną natkę.

SMACZNEGO!