

Sos grzybowy

Przepis dodany przez użytkownika Ania K.

Wspaniały smak

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- suszone grzyby - 2 dag
- mąka - 2 łyżka(i)
- śmietana - 1/2 szkl.
- sol -
- pieprz -

Etapy przyrządzania:

1. Grzyby myjemy i moczymy 2-3 godz. w zimnej wodzie i w tej samej wodzie gotujemy. Gdy są już miękkie, wyjmujemy je i drobno siekamy, mąkę rozprowadzamy zimną wodą i łączymy z wywarem grzybowym. Doprawiamy i zagotowujemy. Po zdjęciu z ognia mieszamy ze śmietaną.

