

Sos pieczeniowy

Przepis dodany przez użytkownika Marzena

doskonały do mięs

Czas przygotowania: 10 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 2 PLN

Potrzebne składniki:

- mąka - 1 łyżka(i)
- masło - 1 łyżka(i)
- mleko - 300 ml
- suszone grzyby - 10 g
- sól, pieprz -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Wszystko gotujemy, dodajemy powoli przyprawy i suszone grzyby. Aby sos był delikatniejszy dodajemy do niego łyżkę białego wina.

Jak podawać?

do pieczeni

