

Sos grzybowy

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Podawać do makaronów, ryżu, mięs i kotletów jarzynowych.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 2 szkl. beszamelu -
- 30 dag świeżych grzybów -
- cebula -
- łyżka masła -
- łyżka gęstej śmietany -
- majeranek -
- sól, pieprz -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Dokładnie oczyszczone grzyby pokroić w cienkie plasterki, obrać cebulę- w piórka. W rondlu rozgrzać masło, usmażyć cebulę i grzyby, a po podlaniu ich niewielką ilością wody dusić ok 20 min. Następnie wymieszać z gorącym beszamelem, zagotować, zdjąć z ognia, zaprawić śmietaną. Dodać do smaku sól, pieprz i majeranek.

