

Sos grzybowy

Przepis dodany przez użytkownika paula26013

Pieczarki obgotować. Pokroić.

sos:

**mleko (śmietana),br /> żółtko,
czosnek (dużo 4-6 ząbków)**

Czas przygotowania: 12 minut

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 9 PLN

Kaloryczność: 126 kCal

Potrzebne składniki:

- mleko - 1 op.
- grzyby - 2 kostka(i)

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Na bazie wywaru (np. bulion) dodać żółtko roztrzepane z mlekiem (śmietana). Można dodać (do roztrzepańca) 1- 2 łyżeczkę maki . Do całości dodać czosnek pieprz sól i inne przyprawy. Przyprawy w zasadzie w/g uznania. Podstawa to żółtko, czosnek mleko. po zagotowaniu sosu dodajemy don uduszone osobno pieczarki.

Jak podawać?

Pieczarki obgotować. Pokroić.

sos:

mleko (śmietana),br /> żółtko,
czosnek (dużo 4-6 ząbków)

Uwagi:

Pieczarki obgotować. Pokroić.

sos:

mleko (śmietana),br /> żółtko,
czosnek (dużo 4-6 ząbków)