

sos pieczarkowy

Przepis dodany przez użytkownika SylwiaLilianna

łatwy

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- pieczarki -
- śmietana -
- zielenina -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Pieczarki oczyścić, pokroić w plasterki i udusić na tłuszczu. Śmietanę wymieszać z mąką i szczyptą przyprawy warzywnej, dodać do pieczarek, wymieszać i podgrzewać na niewielkim ogniu do chwili, gdy sos zgęstnieje. Doprawić do smaku i wymieszać z posiekaną zieleniną. Bardzo dobry dodatek do mięs, kasz, ryżu i makaronu.

