




Sos pieczarkowo-cebulowy

 Wafelek2601


Polecane na: [sosy](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 łatwy

 4 porcje

Składniki:

cebula - 1 szt.
pieczarki - 30 dag
liść laurowy - 2 szt.
ziele angielskie - 3 szt.

sól i pieprz - do smaku
śmietana - 2 łyżka
mąka - 1 łyżka
bulion warzywny - 400 ml

Sposób przygotowania:

KROK 1: Cebulę pokroić w kostkę, zrumienić na łyżce oleju. Przyprawić solą.

KROK 2: Obrane pieczarki posiekać, podsmażyć na oleju, zalać bulionem.

KROK 3: Dodać cebulę, ziele angielskie i liście laurowe. Gotować razem przez 20 minut.

KROK 4: Przyprawić solą i pieprzem. Śmietanę wymieszać z mąką i 1/4 szklanki zimnej wody. Wlać do sosu. Zagotować.

KROK 5: Sos podawać np. do klusek lub ziemniaków.