



## Sos pieczarkowo-koperkowy

 Wafelek2601

Polecane na: [sosy](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 0 min

 łatwy

 4 porcje

### Składniki:

pieczarki - 40 dag  
koper - 1/2 pęczek  
cebula - 1 szt.  
bulion warzywny - 1 szklanka  
jogurt naturalny - 50 ml

mąka - 1 łyżka  
sól morską - do smaku  
pieprz czarny mielony - do smaku  
gałka muskatołowa - szczypta  
masło - 2-3 łyżka

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Cebulkę i pieczarki obrać i pokroić w kostkę. Na patelni rozgrzać masło, podsmażyć na nim cebulkę z pieczarkami.

**KROK 2:** Podlać bulionem, dusić razem przez 20 minut.

**KROK 3:** Koperek umyć i posiekać. Dodać do pieczarek. Jogurt wymieszać z mąką i odrobiną sosu, wlać do sosu. Zagotować.

**KROK 4:** Przyprawić solą, pieprzem i szczyptą gałki muskatołowej.