



Sos pieczarkowy na mleku kokosowym

 healthy-dreams

Polecane na: [danie główne](#), [sosy](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 35 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

kostka sojowa - 50 g
pieczarki - 200 g
cebula - 1/2 szt.

mleko kokosowe gęste - 200 g
przyprawy: sól, pieprz czarny mielony - 1 do smaku
czosnek - 2 ząbek

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kostkę sojową zalewamy wrzątkiem i przykrywamy na kilka minut.

KROK 2: W tym czasie obieramy i kroimy w plasterki cebulę oraz pieczarki. Najpierw przez kilka minut podsmażamy cebulkę (na niewielkiej ilości oleju), gdy się zarumieni dodajemy pieczarki.

KROK 3: Odcedzamy kostkę sojową i również wrzucamy ją na patelnię. Całość zalewamy mlekiem kokosowym i ok 7 min dusimy pod przykryciem.

KROK 4: Następnie zdejmujemy przykrywkę, doprawiamy według uznania, wyciskamy czosnek i na niewielkim ogniu stale podgrzewamy- ok 8-10 min.

KROK 5: Podajemy z ugotowanymi ziemniakami.