Sos ze świeżych grzybów

Stokrotka

Polecane na:

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 6 porcji

Składniki:

- grzyby opieńki - 25-30 dag
- cebula średnia - 1 szt.
- śmietana - 3-4 łyżka
- mąka pszenna - 2 łyżka
- masło - 2 łyżka
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku
- sos sojowy - do smaku
- papryka słodka mielona - 1 łyżeczka

Dodatkowe info:

Podawać jako dodatek do mięsa lub z ziemniaczanymi plackami.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Oczyszczone grzyby dokładnie umyć, włożyć do wrzącej wody z dodatkiem soli, gotować 4-5 minut, wyjąć z wrzątku, posiekać.

KROK 2: Na rozgrzanym maśle podsmażyć drobno pokrojoną cebulę. Dodać posiekane grzyby.

KROK 3: Wlać 1/2 szklanki wrzącej wody, gotować pod przykryciem przez 15-20 minut. Śmietanę wymieszać z mąką, papryką i odrobiną wody, połączyć z grzybami, zagotować.

KROK 4: Doprawić do smaku solą, pieprzem i sosem sojowym.