



## Sos grzybowo-cebulowy

 Wafelek2601


Polecane na: [sosy](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 60 min

 łatwy

 4 porcje

### Składniki:

podgrzybki - 50 dag

cebula - 1 szt.

oliwa - 2 łyżka

sól i pieprz - do smaku

mąka - 1 łyżka

### Dodatkowe info:

Przepis pochodzi z książki kucharskiej: "Przepisy z grzybami leśnymi"

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Grzyby dokładnie umyć, oczyścić, pokroić na mniejsze kawałki. Cebulkę obrać i pokroić w kostkę. Zrumienić na oliwie, dodać grzybki, podsmażyć razem.

**KROK 2:** Podlać 1/2 litra wody. Dodać liście laurowe i ziele angielskie. Przyprawić solą i pieprzem. Dusić pod przykryciem aż grzyby będą miękkie. W razie potrzeby podlać wodą. Na koniec sos zagęścić mąką wymieszaną z 1/3 szklanki zimnej wody. Doprawić solą i pieprzem.

**KROK 3:** Podawać.