Sos z boczniaków

Renixx

Polecane na: **sosy**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

15 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

- cebula - 1 szt.
- olej - 1 łyżka
- masło - 1 łyżka
- boczniaki - 20 dag
- śmietana - 2 łyżka
- papryka słodka mielona - 1/2 łyżeczka
- mąka pszenna - 1 łyżka
- przyprawa warzywna - 1/2 łyżeczka
- pieprz - do smaku
- sól - do smaku
- sos sojowy - do smaku

Dodatkowe info:

Sos z boczniaków to wspaniały dodatek do mięsa. Jest bardzo smaczny, łatwy i szybki do przygotowania.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Boczniaki umyć pod bieżącą wodą, pokroić w kostkę.

KROK 2: Cebulę obrać i drobno posiekać, zeszklić na rozgrzanym oleju

KROK 3: Wsypać boczniaki, dodać masło i chwilę podsmażyć, wlać 2-3 łyżki wody, gotować 5-7 minut.

KROK 4: Śmietanę wymieszać z mąką, papryką, przyprawą i odrobiną wody, połączyć z grzybami, zagotować.

KROK 5: Doprawić do smaku solą, pieprzem i sosem sojowym.