Sos z maślaków z kurkumą i pieprzem

Barbara Strużyna

Polecane na: **danie główne, sosy**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

45 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- maślaki - mały koszyczek -
- cebula - 1 szt.
- kurkuma z pieprzem - 1/2 - 1 łyżeczka
- śmietanka lub mleczko kokosowe - 1/2 szklanka
- olej -
- zielenina (koperek, natka pietruszki, szczypiorek) -
- papryczka bird's eye - 1 szt.

Dodatkowe info:

Do czasu przygotowania potrawy, trzeba dodać czas obierania maślaków.
Jest to czasochłonne zajęcie. Nie polecam pomijania tego etapu nawet przy młodych grzybkach, potrawa będzie lekko gorzka. Nigdy nie jadłam takich nieobranych grzybków. Tak jedynie słyszałam.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Maślaki czyścimy i obieramy skórkę z kapelusza. Myjemy w misce wody i spłukujemy. Wrzucamy do garnka, zalewamy wodą i doprowadzamy do wrzenia, zbieramy powstałą pianę. Cebulą kroimy w kostkę.

KROK 2: Na patelni dusimy cebulę z solą. Gdy już jest miękka dodajemy grzyby i wody tak, aby je przykryła. Dusimy wszystko do zgęstnienia sosu. Na koniec dodajemy śmietankę i kurkumę z pieprzem. Mieszamy.

KROK 3: Sos wykładamy na talerze, dodajemy zieleninę.

Smacznego