Sos z suszonych grzybów

Stokrotka

Polecane na:

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

100 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- grzyby suszone - 5 dag
- cebula mała - 1 szt.
- masło - 2 łyżka
- śmietana gęsta - 2 łyżka
- mąka - 2 łyżka
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku
- sos sojowy - do smaku

Dodatkowe info:

Sos grzybowy podawać na gorąco jako dodatek do mięsa, krokietów lub placków ziemniaczanych.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Drobno posiekaną cebulę zeszklić na 1 łyżce masła.

KROK 2: Suszone grzyby dokładnie wypłukać, zalać ciepłą wodą i odłożyć na 1 godzinę. Następnie ugotować (około 40-50 minut) w tej samej wodzie w której się moczyły.

KROK 3: Miękkie grzyby drobno pokroić, połączyć z wywarem, dodać podsmażoną cebulę. Z 1 łyżki mąki i reszty masła zrobić rumianą zasmażkę. Śmietanę wymieszać z pozostałą mąką. Zasmażkę i śmietanę połączyć z wywarem i grzybami, zagotować. Doprawić do smaku solą, pieprzem i sosem sojowym.