Sos ze świeżych, leśnych grzybów

wegeweda

Polecane na: **danie główne, jednogarnkowe**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

20 min | łatwy | 2 porcje

Składniki:

- świeże grzyby leśne - 1/2 kg
- cebula - 1 szt.
- woda - 1 szklanka
- mleko kokosowe - 2 łyżka
- natka pietruszki - 1 pęk
- sól himalajska - 1/2 łyżeczka
- świeżo zmielony pieprz - do smaku
- olej kokosowy - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Grzyby oczyść i pokrój na mniejsze kawałki (pamiętaj, żeby sprawdzić, czy nie ma w nich lokatorów ;)

KROK 2: Cebulę obierz i pokrój w kostkę. Na patelni rozgrzej olej kokosowy i podsmaż cebulę.

KROK 3: Dorzuć grzyby i podsmażaj kilka minut na małym ogniu. Dolej szklankę wody i przykryj patelnię pokrywką. Duś około 10 minut.

KROK 4: Dodaj sól, porządną ilość świeżo zmielonego pieprzu i posiekaną natkę pietruszki. Zabiel mlekiem kokosowym, zamieszaj i gotowe! My zajadaliśmy z ziemniakami. Pychota!