



Sos grzybowy

przepisy.pl



30 minut



4 osoby



Łatwe

Składniki:

- mrożone podgrzybki - 30 dekagramów
- Bulionetka drobiowa Knorr** - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- starta pietruszka - 0.3 sztuk
- starta marchewka - 0.3 sztuk
- mąka - 1 łyżka
- śmietana 18% - 100 mililitrów
- natka pietruszki - 0.5 pęczków
- masło - 2 łyżki
- woda - 0.5 litrów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Do garnka z 1/2 litrem wody dodaj starte warzywa i bulionetkę Knorr, po czym gotuj przez około 15 minut.
2. Na rozgrzanym maśle podsmaż rozmrożone podgrzybki i cebulkę. Należy uważać, aby masło nie przypaliło się, inaczej potrawa będzie niesmaczna i niezdrowa. Następnie dodaj je do bulionu z warzywami i duś przez około 15 minut.
3. Całość zapraw mąką i śmietaną, na koniec dosyp posiekaną natkę. Podawaj z ciemnym pieczywem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl