



# Sos myśliwski

przepisy.pl

 30 minut  2 osoby  Łatwe

## Składniki:

- wędzony boczek - 15 dekagramów
- Zasmażka błyskawiczna ciemna Knorr** - 3 łyżki
- suszone grzyby - 2 dekagramy
- cebula - 1 sztuka
- ogórki konserwowe - 5 dekagramów
- czerwone wino - 1 szklanka
- ząbki czosnku - 1 sztuka
- musztarda - 1 łyżka
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta
- oliwa do smażenia

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

## Sposób przygotowania:

1. Suszone grzyby namocz w wodzie. Pokrój w paski i ugotuj.
2. Pokrój boczek, ogórki i cebulę w paski.
3. Podsmaż boczek na rozgrzanej patelni z oliwą, dodaj cebulę.
4. Wlej na patelnię przecedzony wywar z grzybów, dodaj ogórki, czosnek (musi być zgieciony) i musztardę. Wszystko podduś, dopraw do smaku cukrem, pieprzem, solą i papryką.
5. Do sosu dodaj Zasmażę błyskawiczną ciemną Knorr. Dokładnie wymieszaj. Dodaj wino, podgrzej. Gotowy sos podawaj do mies.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)