



przepisy.pl

Sos ogórkowo - pieczarkowy



Składniki:

- ogórki konserwowe - 4 sztuki
- Sos śmietanowo-grzybowy Knorr**
- pieczarki - 20 dekagramów
- białe wino - 0.5 szklanek
- posiekana natka pietruszki
- tłuszcz do smażenia

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

 30 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Oczyszczyć i opłucz pieczarki, drobno posiekaj i usmaż.
2. Kiedy pieczarki nabiorą złotego koloru, wlej wino. Gotuj, aż alkohol wyparuje.
3. Dodaj Sos śmietanowo - grzybowy Knorr i gotuj około 10 minut.
4. Pokrój ogórki w kostkę. Pod koniec gotowania dodaj ogórki.
5. Sos ogórkowo – pieczarkowy podawaj posypany natką pietruszki do ryżu, kasz, makaronu i ugotowanych jaj.

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