



Sos pieczarkowy

przepisy.pl



15 minut



4 osoby



Łatwe

Składniki:

- duża cebula - 1 sztuka
- Bulion grzybowy na borowikach leśnych Knorr** - 1 sztuka
- pieczarki - 15 dekagramów
- śmietana 18% - 0.5 szklanek
- mąka - 2 łyżki
- posiekana natka pietruszki - 2 łyżki
- masło - 2 łyżki
- woda-wrzątek - 2 szklanki
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr**

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

Sposób przygotowania:

1. Posiekaj drobno cebulę, pieczarki pokrój w cienkie plastry. Następnie rozpuść masło w garnku, dodaj przygotowane warzywa i podsmaż je przez 5 minut. Należy uważać, aby masło nie przypaliło się, inaczej potrawa będzie niesmaczna i niezdrowa.
2. Rozpuść Bulion grzybowy Knorr w 2 szklankach wrzątku i dodaj do cebuli oraz pieczarek.
3. Rozmieszaj dokładnie mąkę ze śmietanką, po czym wlej ostrożnie do gotującego się bulionu. Gotuj, ciągle mieszając, przez 1 minutę.
4. Na koniec dodaj do sosu posiekaną natkę pietruszki i dopraw go pieprzem do smaku.

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