



przepisy.pl

Sos z pieczarek i kielbasy

 45 minut  8 osób  Średnie

Składniki:

- pieczarki - 400 gramów
- mąka - 100 gramów
- koncentrat pomidorowy - 1 opakowanie
- kielbasa - 1 sztuka
- śmietana 18% - 1 sztuka
- kostka masła - 1 sztuka

Sposób przygotowania:

1. Pieczarki umyć i obrać. Pokroić w plastry podsmażyć na kostce masła. Dolać 0,5 l wody po 15 minutach. Następnie dodać lekko podsmażoną kielbasę.
2. Zaprawić koncentratem.
3. Dodać szczyptę soli i pieprzu do smaku. Zaprawić mąką i śmietaną.

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