

Podgrzybkowy sos

Przepis dla tych wszystkich, którzy lubią sobie „okrasić” czymś ziemniaki, kasze czy makaron gdy na obiad podajemy mięso smażone lub np gotowane z rosołu.

Potrzebujemy:

10-15 suszonych podgrzybków

łyżkę masła

sól, pieprz

szczyptę mąki

Grzyby należy namoczyć na około 2 godziny. Przelewamy do rondelka i gotujemy w wodzie od namoczenia przez około 15 min. Wyjmujemy grzyby siekamy na drobno i znowu wrzucamy do rondelka, przyprawiamy solą, pieprzem dodajemy masło, w razie potrzeby dolewamy wody. Gotujemy 25 minut. Cały czas doglądamy ilości wody, w razie potrzeby dolewamy, sos musi mieć konsystencję gulaszu. Oprószamy mąką, cały czas mieszając aby nie porobiły nam się grudki. Gotujemy jeszcze 2 minut.

Smacznego

