

# Sos pieczarkowy

4 porcje 14 min

## Składniki

- 250 g pieczarek
- 1 cebula
- 2 ząbki czosnku
- 1 Ł masła
- 200 ml śmietany 30%
- 200 ml bulionu warzywnego
- 1 ł mąki ziemniaczanej
- świeżo zmielony pieprz i sól

## Przygotowanie

1. Do naczynia głównego wrzucić łyżkę masła, pokrojoną cebulę, pieczarki i ząbki czosnku.

   4 min 100°C

2. Do naczynia głównego wlać bulion warzywny i śmietanę, doprawić solą i pieprzem.

   10 min 120°C + 5