



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



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



4 min



100°C



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



10 min



120°C



5