

Sos pieczarkowy

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Podajemy do drobiu, cieleciny, sztuki mięsa, makaronu, kasz, ryżu oraz warzyw.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 2 szklanki beszamelu -
- 10 dag pieczarek -
- poł szklanki gęstej śmietany -
- łyżka masła -
- sól, biały pieprz -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Starannie oczyszczamy pieczarki, a następnie drobno kroimy i dusimy na masle, wkładamy do gorącego sosu i chwilę gotować. Bierzymy z ognia, zaprawiamy śmietaną, przyprawiamy solą i pieprzem.

