fundacja pomocy psychologicznej

Przepis był dla Ciebie pomocny?

Podziękuj i przekaż darowiznę na naszą fundację!
Pomóż nam wspierać osoby w kryzysie psychicznym.

FundacjaPsychologiczna.pl

Sos pieczarkowy bez cukru - przepis

Pieczarki najpierw odparowują i lekko się rumienią; śmietanka trafia na patelnię dopiero później. Dzięki temu sos zachowuje wyrazisty smak grzybów, zamiast przypominać je ugotowane w mleku. Pasuje do klusek i placków ziemniaczanych.

Porcje: 2 porcje

Składniki

- 300 g pieczarek
- 1 mała cebula
- 1 ząbek czosnku
- 1 łyżka oleju
- 1 łyżka masła
- ⅓ szklanki śmietanki 30% lub 18% do zup i sosów
- 2 łyżki posiekanej natki pietruszki
- sól i pieprz
- opcjonalnie woda, mleko lub bulion do rozcieńczenia

Przygotowanie krok po kroku

1. Umyte i osuszone pieczarki pokrój w cienkie plasterki. Cebulę posiekaj w kostkę, czosnek zetrzyj drobno.
2. Zeszklij cebulę na rozgrzanym oleju. Dodaj czosnek i pieczarki. Smaż około 5-7 minut, często mieszając, aż płyn odparuje, a grzyby zaczną się rumienić.
3. Posól pieczarki, dodaj masło i natkę. Smaż jeszcze około 3 minuty.
4. Wlej śmietankę, dodaj pieprz i ewentualnie sól. Doprowadź do wrzenia, po czym zdejmij patelnię z ognia.
5. Jeśli sos za bardzo zgęstnieje, rozcieńcz go wodą, mlekiem lub bulionem, podgrzewając i mieszając.

Źródło przepisu: https://www.kwestiasmaku.com/przepis/sos-pieczarkowy-ii