

Sos musztardowy

Przepis dodany przez użytkownika Marzena

doskonały do mięs

Czas przygotowania: 30 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 2 PLN

Potrzebne składniki:

- cebula - 1 szt.
- masło - 1 łyżka(i)
- kieliszek białego wytrawnego wina -
- musztarda - 3 łyżka(i)
- gęsta śmietana - 3 łyżka(i)
- mąka - 1 łyżka(i)
- marynowane grzybki - 3 szt.
- pieprz,sól -

Etapy przyrządzania:

1. Cebulę posiekać,zesklić na maśle,podlać winem.Dusić ,aż się rozgotuje,zmiksować.Wymieszać z musztardą,podgrzać,dodać śmietankę rozmieszaną z mąką,mieszając zagotować.Przyprawić,wymieszać z posiekanymi grzybkami.

Jak podawać?

do wieprzowiny i wołowiny

