

# Sos grzybowy

Przepis dodany przez użytkownika paula26013

## Pieczarki obgotować. Pokroić.

### sos:

**mleko (śmietana),br /&gt; żółtko,  
czosnek (dużo 4-6 ząbków)**

Czas przygotowania: 12 minut

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 9 PLN

Kaloryczność: 126 kCal

### Potrzebne składniki:

- mleko - 1 op.
- grzyby - 2 kostka(i)

### Etapy przyrządzenia:

- 1.** Na bazie wywaru (np. bulion) dodać żółtko roztrzepane z mlekiem (śmietana). Można dodać (do roztrzepańca) 1- 2 łyżeczkę maki . Do całości dodać czosnek pieprz sól i inne przyprawy. Przyprawy w zasadzie w/g uznania. Podstawa to żółtko, czosnek mleko. po zagotowaniu sosu dodajemy don uduszone osobno pieczarki.

### Jak podawać?

Pieczarki obgotować. Pokroić.

### sos:

mleko (śmietana),br /&gt; żółtko,  
czosnek (dużo 4-6 ząbków)

### Uwagi:

Pieczarki obgotować. Pokroić.

### sos:

mleko (śmietana),br /&gt; żółtko,  
czosnek (dużo 4-6 ząbków)