

# Sos pieczarkowy

Przepis dodany przez użytkownika trini6



**SOS**

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

## Potrzebne składniki:

- cebula - 1 szt.
- pieczarki - 200 g
- mąka - 1 łyżka(i)
- śmietana słodka 12% - 1/2 kubka
- sól pieprz -

## Etapy przyrządzenia:

- 1.** Pieczarki obieramy i kroimy na 4 części, jeżeli są nieduże, na 8 jak są większe. Cebule kroimy w kostkę i podsmażamy na maśle. Kiedy się lekko zrumieni dodajemy pieczarki i dusimy aż wyparuje woda. Śmietankę mieszamy z mąką i dodajemy do pieczarek, zagotowujemy i przyprawiamy

