

SOS grzybowy

Przepis dodany przez użytkownika SylwiaLilianna

Polecam

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- ugotowane suszone grzyby - 300 g
- cebula - 2 szt.
- śmietana - 1/2 szkl.
- zasmażka -
- sól, pieprz -

Etapy przyrządzania:

1. Grzyby pokroić w kostkę. Cebule ugotować w wywarze z grzybów, przetrzeć, dodać wywar, grzyby i śmietanę, przyprawić, zagęścić zasmażką.

