

## Sos z grzybów suszonych

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: adam, dnia 12 Lutego 2012r. o 19:31

Tagi: sos, grzyby, grzybowy

Rodzaj dania: dania jarskie sosy

Rodzaj kuchni: polska

Region pochodzenia: Podlasie i Suwalszczyzna

Rodzaj mięsa: wege

### Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
grzyby suszone	2	garść	warzywa
liść laurowy	2	szt.	przyprawy i zioła
ziele angielskie	2	szt.	przyprawy i zioła
woda	0,7	l	płyny i sosy
olej lub oliwa dowolna	2	łyżka	płyny i sosy
cebula	2	szt.	warzywa
czosnek	2	ząbek	warzywa
śmietana 18%	350	ml	nabiał
pieprz czarny mielony	1	łyżeczka	przyprawy i zioła
sól ziołowa	do smaku	szczypta	przyprawy i zioła
papryka słodka	1	łyżeczka	przyprawy i zioła

### Opis

Sos nadaje się do potraw mięsnych, ale również do ziemniaków i makaronu.

1. Grzyby pokruszyć, namoczyć w 0,7 l zimnej wody, odstawić na 2 godziny.
2. Po 2 godzinach grzyby, w tej samej wodzie, wstawić na ogień, wrzucić liście laurowe i ziele angielskie.
3. W międzyczasie cebulę obrać, pokroić w półkółki, czosnek obrać - pokroić w płatki, wszystko zeszklić na 2 łyżkach oleju (około 5 minut).
4. Do gotujących się grzybów przełożyć cebulę. Gotować wszystko na małym ogniu pod przykryciem około 30-40 minut od czasu do czasu mieszając.
5. Z garnka odlać około 1 szklanki wywaru, wymieszać ze śmietaną, następnie powoli wlewać śmietaną do garnuszka mieszając sos.
6. Dodać do sosu 1 łyżeczkę papryki słodkiej mielonej, 1 łyżeczkę pieprzu czarnego mielonego i dosolić do smaku.
7. Gotować na małym ogniu bez przykrycia jeszcze 10 minut.



Dla ilu osób: 6  
Danie dietetyczne: nie  
Poziom skomplikowania: łatwe do przygotowania  
Czas przygotowywania: 0godz. 50min.

Cana:

Liczba kalorii: