

Beli sos od šampinjona



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovan**je svežih šampinjona
- **1/2 kesice** origana
- **1** pavlaka za kuvanje
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** suvog biljnog zacina
- **1/2** čaše kisele pavlake

Priprema

Iseckajte šampinjone na listice. U šerpu sipajte ulje da se zagreje, pa smanjiti temperaturu. Dodajte iseckane šampinjone i malo vode. Posolite i stavite suvi biljni zacin. Kada se šampinjoni izdinstaju sa malo vode koje ste prethodno dodali na umerenoj vatri i kada višak vode ispari, dodajte pavlaku za kuvanje. Poklopite šerpicu i povremeno mešajte.

Nakon desetak minuta dodajte još i pola čaše kisele pavlake od 20% mlecne masti, promešajte i ostavite da se kuva još 15-ak minuta uz stalno mešanje. Pred kraj dodajte origano. Kada sos bude gust poslužite ga kao prilog uz belo meso, svinjske šnicle...

Savet

Ovaj sos najbolje je poslužiti kada se prohladi.