

Sos od šampinjona



Sastojci

Potrebno je:

- 200 g seckanih šampinjona bez drški
- 100 g sitno seckanog luka
- 20 g senfa
- 20 g putera
- 10 g brašna
- 1 dl supe od kocke
- 1 dl belog vina
- 2 dl pavlake
- 1 kafena kašičica seckanog peršuna
- majcina dušica
- biber
- zacín
- 50 ml ulja

Priprema

Na tihoj vatri pržite luk. Kad omekša dodati šampinjone. Kada šampinjoni omeksaju dodati senf i biber.

Dinstajte dok ne dobijete homogenu smesu. Dodati puter i brašno. Kada se sastojci sjedine dodati supu i belo vino.

Ostaviti da se kuva da bi se neutralisao miris brašna. Posolite, dodati peršun, majcinu dušicu i pavlaku.

Sos od šampinjona služiti topao sa pilecim mesom, a ukoliko ste gurmani možete ga služiti sa svim vrstama.