

Krem sos od šampinjona



Sastojci

Potrebno je:

- 300 g svežih šampinjona
- 200 g kisele pavlake
- 1 šargarepa
- 1 paškanat
- 1 glavica crnog luka
- 2-3 cena belog luka
- mleveni biber
- korijander
- bosiljak
- svež peršun
- lovorov list
- so po ukusu
- 2 dl vode
- 1 kašika gustina
- 1 kašika senfa
- ulje ili mast

Priprema

Upržiti na kockice iseckanu šargarepu i paškanat, zatim ubaciti, crni luk iseckan na listice, biber i korijander.

Kada luk dobije zlatno žutu boju, dodati šampinjone isecene na listice, preliteri vodom i dinstati 20-ak minuta. Nakon toga ubaciti ostale sastojke. Umutiti gustin i kuvati još par minuta.

Servirati toplo, uz roštilj i sve vrste prženog ili dinstanog mesa.