

Sos ciuperci

Sos ciuperci

Ingrediente :

500 g ciuperci, 40 g unt, 50 g ceapa, 125 ml smintina, 1 lingura faina, 1 lingurita patrunjel, 1 catel usturoi, 1/2 lingurita maioran

Preparare :

Se taie felii ciupercile. Se prajeste in unt ceapa tocata fin, usturoiul tocat marunt, la foc potrivit, pina cind se rumenesc. Se adauga ciupercile, maioranul si se condimenteaza. Se reduce focul si se firebe innabusit 10 minute. Se amesteca smintina cu faina si se adauga incet la ciuperci. Se mai lasa sa fiarba 2 minute. Se adauga verdeata tocata marunt si se potriveste de sare. Se serveste la paste, zdrente de faina, gentute cu brinza si cartofi , etc.