

Sos de ciuperci cu smintina

Sos de ciuperci cu smintina

Ingrediente :

250 g ciuperci, 1 lingura de unt, 1 lingura de faina, 1 ceasca de zeama de carne, 2 linguri de smintina, citeva fire de marar, sare

Preparare :

Se spala si se taie ciupercile felii subtiri. Se inabuse pe foc cu 1/2 lingura de unt. Separat se face un rintas alb din 1/2 lingura de unt si o lingura de faina. Se stinge cu zeama de carne. Se adauga ciupercile inabusite, sare si putin marar tocat fin. Se lasa sa fiarba amestecind din cind in cind. Daca ni se pare ca sosul este prea gros, mai adaugam zeama de carne (sau apa). Din timp in timp se ia pelita ce se formeaza la suprafata. La final se adauga smintina, se lasa sa dea un clocot, dar la foc economic ca sa nu se taie smintina. Este o mancare foarte gustoasa. Pofta buna.