Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Сырно-грибной соус

18 июня 2012 16:25 · https://open-cook.ru/recipes/syrno-gribnoj-sous



Очень сытный соус, отлично подходит к мясу и к макаронам.

На 2 порции понадобится:

- 200 гр шампиньонов
- 200 мл сливок (любой жирности, подойдут и 10%-ые)
- 50 гр сливочного масла
- 100 гр сыра (лучше взять твердый сыр типа Пармезан)
- пучок укропа
- соль

Грибы нарезаем пластинками:



Растапливаем масло, обжариваем на нем грибы:



Когда грибы будут готовы:



Выливаем на сковороду сливки:



Когда сливки закипят, отправляем к ним сыр, тертый на мелкой терке:



Держим на среднем огне до того времени, когда сыр расплавится:



Добавляем в соус мелко рубленный укроп:



Все перемешиваем и оставляем на огне еще на пару минут:



Очень вкусный соус, особенно с мясо. Например, с куриными отбивными:



Приятного аппетита!



Комментарии: 2



Елена # 13:44 18.05.2017

Хотела приготовить быстрое блюдо(макароны) , обычно я готовлю вкусные макароны и все кушают с удовольствием, Но! хочется как то разнообразить вкус- вот и решила найти какой нибудь соус...
Как оказалось - очень удачная находка! Этот соус - очень эффективно меняет вкус блюда придавая ему свой не повторимый оттенок.
Мне понравилось и я взяла на вооружение этот рецепт соуса!
Буду тестировать другие...;)



Светлана # 18:30 11.09.2017

Соус готовлю уже постоянно. Очень аппетитный и сытный. Спасибо. Его любят все, особенно внуки!!!