

Sos de ciuperci

Ingrediente

200 g ciuperci

1 lingura de patrunjel verde tocat fin

2 linguri de unt

1 pahar de vin alb

1 lingura de bulion

sare

piper macinat

Preparare

Se curata ciupercile de partea tare, se spala in mai multe ape, se toaca marunt si se pun intr-un vas emailat, cu o lingura de unt. Se lasa pe foc mic sa scada bine, iar cand s-au inmuia, se adauga vinul, sarea si piperul macinat. Se mai scad cateva minute, se ia cratita de pe foc, se adauga verdeata tocata fin si restul de unt. Sosul de ciuperci se raceste.