



Грибной соус

Mantarlı Sos



15-20 шт. шампиньонов
1 маленькая луковица
1 ст.л. с горкой слив. масла
0,5 ч.л. черного молотого перца
0,5 ч.л. соли
1/2 лимона
Для соуса Бешамель
1,5 стакана молока
1,5 ст.л. муки
0,5 ч.л. соли

- # Грибы вытереть салфеткой, затем промыть, мелко порезать и полить соком лимона.
- # Пассировать на среднем огне мелко рубленный лук в половине порции слив. масла.
- # Добавить грибы, увеличить огонь и обжарить помешивая 15 минут.
- # В другой кастрюльке пассировать муку в оставшемся слив. масле до изменения цвета. Затем тонкой струйкой, постоянно помешивая, добавить молоко, посолить.
- # Варить соус до готовности, постоянно помешивая. В грибы, перед тем как снять с огня, добавить соль и перец.
- # Затем смешать грибы и соус, довести до кипения.
- # Подавать с мясом на гриле.

Не рекомендуется оставлять грибы надолго в воде.