

Грибы под соусом



- 🕒 **Время:**
- 🍴 **Сложность:** простой
- 🍳 **Способ:** жарка
- 📅 **Сезон:** круглый год
- ✂️ **Назначение:** горячая закуска

Ингредиенты

- Грибы
- Жирные сливки
- Тертый сыр
- Чеснок
- Лук
- Оливковое масло

КАК ПРИГОТОВИТЬ

Шаг1. На оливковом масле поджарить грибы, чеснок, лук до золотистого оттенка.

Шаг2. Добавить сливки, тертый сыр и варить 5 минут.

Блюдо подавать в горячем виде с мягким хлебом для макания.

Кали сас орекси!