



200-250 (грамм) грибов,

200-250 (грамм) сметаны,

2 - 4 крутых желтка,

овощной отвар,

лимонный сок,

соль и жженый сахар.

Протушить в сливочном масле свеженькие очень мелко порезанные грибы. Разбавить овощным отваром, по своему вкусу присолить, немного проварить и добавляем лимонный сок. Натереть желтки вместе со сметаной и все перемешать с грибным соусом. Разрешено добавить немного жженого сахара для окраса.

Применять для любых закусок.