



Бульйон грибний - 500-550 (грам),

масло вершкове - 50г,

мука пшенична - 50 (грам),

цибуля ріпчата - 30 (грам),

гриби відварні - 40 (грам),

сіль,

сметана - 100 (грам).

Пшеничну муку прожарити на вершковому маслі, розбавити грибним бульйоном і прокип'ятити 15 хв.. Після чого додаємо порізані і підсмажені на вершковому маслі зварені білі гриби і цибулю. Соус присолити по своєму смаку і прокип'ятити разом із сметаною. Грибний соус подаємо до різноманітних картопляних, овочевих і макаронних страв.