
245. "Szybki sos grzybowy" / "Quick mushroom sauce"

Dziś przedstawiamy przepis na super szybki sos grzybowy. Będzie pasował idealnie do tego, co przygotujemy dla Was za tydzień. Także bądźcie czujni. Póki co możecie podać go z makaronem, ryżem lub kluskami, które lubicie. Przepis ma oczywiście angielską wersję przygotowaną przez [Translab](#). Zapraszamy!

We're presenting a super-quick mushroom sauce recipe today. It will be a perfect match for what we'll make for you next week. So stay alert. For now, you can serve it with pasta, rice or the dumplings you like. The recipe has an English version prepared by [Translab](#). Join us in the kitchen!

Czas przygotowania: 40 min.

Ilość: 4 porcje / portions

Składniki:

- 50 g suszonych grzybów (borowiki, podgrzybki) / dried mushrooms (boletes, bay boletes)
- 1/2 szklanki mleczka kokosowego / 1/2 glass coconut milk
- 1 łyżka oliwy truflowej / 1 tablespoons truffle oil
- 1 łyżeczka soli / 1 teaspoon salt
- 1/2 łyżeczki czarnego mielonego pieprzu / 1/2 teaspoon ground black pepper
- 1 szczypta mielonej gałki muszkatołowej / 1 pinch ground nutmeg
- 1 1/2 szklanki wody / 1 1/2 glass water

Sposób przygotowania / Instructions:

Grzyby wsypujemy do garnka, zalewamy wodą i doprowadzamy do wrzenia po czym przykrywamy przykrywką i na najniższej mocy palnika gotujemy je do miękkości. Po około 20 minutach miksujemy grzyby i jeśli zajdzie taka potrzeba to dodajemy odrobinę wody. Dorzucamy resztę składników i miksujemy jeszcze raz. Całość ponownie doprowadzamy do wrzenia i pyszny sos grzybowy możemy serwować z kluseczkami, ryżem, kaszą, ziemniaczkami i jak kto lubi. Smacznego i na zdrowie!

Put the mushrooms in a pot, pour water over them and bring them to the boil. Then, put the lid on and simmer them on the lowest heat until they are soft. After about 20 minutes blend the mushrooms and if the need be, add a little water. Add the rest of the ingredients and blend it all again. Bring it to the boil again and the delicious mushroom sauce is ready. You can serve it with dumplings, rice, groats or potatoes - as you like it. Enjoy it! It's good for you!

When you have no time to cook, visit our shop for other dishes: <https://ateliersmaku.pl/sklep/>