





Sos grzybowo-bekonowy

 6 porcji

 15 minut 20 sekund

Składniki

- 1 cebula, obrana i pokrojona na ćwiartki
- 1 ząbek czosnku, obrany
- 150 g boczku pokrojonego w paski
- 1 łyżka oleju
- 20 g masła
- 125 g grzybów, pokrojonych w plasterki
- 20 g mąki
- 220 ml mleka
- 1 jajko, lekko ubite
- 100 g sera cheddar
- 40 g parmezanu

Przygotowanie

1

Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.

2

Włóż 100 g sera cheddar i 40 g parmezanu.

3

Posiekaj.

4

Przełóż do miski i odłóż na bok. Włóż cebulę i czosnek.

5

Posiekaj.



Dodaj 150 g boczku, 20 g masła i 1 łyżkę oleju.



Duś.



Dodaj 125 g grzybów.



Duś.



Dodaj 20 g mąki przez otwór w kielichu.



Duś.



Dodaj 220 ml mleka.



Duś.



Dodaj 1 jajko.



Duś.

Wymieszaj z serami i podawaj. Smacznego!
