

Сливочно-грибной соус



На 100 грамм:
Калорийность: **86,8 ккал.**
Белки: **2,77 г.**
Жиры: **7,36 г.**
Углеводы: **2,37 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/slivochno-gribnoj-sous/>

Ингредиенты:

- шампиньоны 300 г
- лук репчатый 1 средняя головка
- помидоры-черри 200 г
- сливки 35% - 100 мл
- чеснок 2 зубчика
- оливковое масло для жарки

Приготовление:

Шампиньоны нарезать ломтиками или на четвертинки. Лук нарезать мелким кубиком.

Помидоры нарезать на половинки или четвертинки.

В сковороде разогреть оливковое масло и слегка обжарить половинки зубчиков чеснока.

Чеснок убрать.

Обжарить до прозрачности лук, добавить грибы и выпарить выделившейся сок (это займёт минут 5-7).

Добавить помидоры, перемешать и жарить ещё 5 минут. Залить сливками и на среднем огне слегка выпарить соус (минут 10-12). Соус готов.

Подавать можно с гречкой, рисом, макаронами, картошкой, отварным мясом. Для подачи гарнир можно с соусом смешать и прогреть всё вместе минуты 2 или выложить соус сверху на гарнир.