Соус "Киперь дулче"



Что нужно:

- красный сладкий перец - 1 шт;
- жёлтый сладкий перец - 2 шт;
- слив. масло - 50 г;
- шампиньоны - 300 г;
- чеснок - 1 зубчик;
- мука - 1 ч. л.;
- соль, чёрный молотый перец - по вкусу.

Время приготовления: 40 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Отвариваем перцы в подсоленной воде 10 минут.
3. Даём перчикам слегка остыть.
4. Очищаем перцы от семян и мелко нарезаем.
5. Шампиньоны мелко нарезаем (впринципе есть те, кто любит крупно нарезанные грибы, поэтому тут на ваше усмотрение).
6. В уже разогретую сковородку закладываем сливочное масло.
7. Засыпаем грибы.
8. Добавляем пол стакана воды.
9. Засыпаем муку.
10. Солим и перчим.
11. Добавляем истолчённый чеснок, всё тщательно перемешиваем и томим на среднем огне 10 минут.
12. Добавляем наши перчики, снова перемешиваем и выключаем огонь. Дайте настояться на плите ещё немножко.