

## Сливочный грибной соус

Автор: Алексей  
30.06.2014 00:15

---

Если вы женщина, то, конечно, на ваших плечах, помимо всего прочего, лежит и необходимость готовить. Если вам нравится проводить время на кухне, это прекрасно. Если же нет, то чаще заходите на сайт [wday.ru](http://wday.ru), где собрано множество полезных советов и рецептов, причем все они очень простые и быстрые, поэтому вам будет приятно этим заниматься. Так, многие хозяйки готовят не только основные блюда, но и соусы к ним. Например, есть очень вкусный [Сливочный грибной соус](#) от которого просто пальчики оближешь. Приготовить же его совершенно не сложно.

Для приготовления сливочного грибного соуса необходимо взять 1 столовую ложку несоленого сливочного масла, 300 г свежих шампиньонов, 120 мл хереса, 1 зубчик чеснока, 1 чайную ложку кукурузного крахмала, 120 мл сливок 20-типроцентной жирности. Все подробности того, как приготовить этот божественный сливочный соус, вы найдете на этом сайте. Помимо рецепта этого соуса, здесь есть и множество других, не менее изысканных. Добавлять сливочный грибной соус можно в самые разные блюда. Он придаст им пикантности и изысканности.

Сайт [wday.ru](http://wday.ru) всегда готов помочь молодым хозяйкам набраться опыта и научиться вкусно и быстро готовить. С ним вы сможете радовать своих родственников и гостей деликатесными блюдами и научитесь экономить время. Приготовление блюд должно быть приятным опытом, потому что вы создаете еду для самых любимых людей. Готовьте со вкусом, готовьте с удовольствием и украшайте свой стол изысканными новинками. Пусть ваш дом всегда будет полной чашей – а создать в нем уют вы сможете без труда!