

# Соус "Грибной дождик"



Что нужно:

- шампиньоны - 400 г;
- зел. лук - 1 пучок;
- чеснок - 8 зубчиков;
- растительное масло - 1 ст. л.;
- соль - по вкусу.

Время приготовления: 30 мин.

## Описание

## Приготовление

1. Заливаем грибы 1 стаканом воды, солим и тушим 20 минут на среднем огне;
2. Чеснок чистим;
3. Смешиваем в блендере все наши ингредиенты до абсолютно однородной консистенции;
4. Подаётся данный соус к рыбе.