

## **Sveppa og rjómaostasósa**

6 sveppir.

olía til steikingar.

½ piparostur

5 dl. matreiðslurjómi

1 tsk. season all

½ tsk sítrónupipar

1 ½ tsk. nautakraftur

1 – 2 tsk. rifsberjasulta.

### **Aðferð**

1. Skerið sveppina í sneiðar og brúnið á pönnu.
2. Skerið piparostinn í litla bita og látið í pott.
3. Hellið ögn af rjómanum saman við og leysið ostinn upp við frekar vægan hita (1 ½ )
4. Þegar osturinn er uppleystur látið þá sveppina og afganginn af rjómanum saman við, ásamt kryddi, krafti og sultu og látið malla í 3-4 mínútur við vægan hita.