Tuiki tavallinen suolasienikastike

Aineet:
2-3 dl hyvin liotettuja haaparouskuja tai muita suolasieniä
1-2 rkl voita tai margariinia
2 rkl vehnäjauhoja
1-2 hienonnettua sipulia
3 dl maitoa
1 dl kermaa
(hitunen sokeria)

Valmistus:
Liota sienet yön yli väljässä vedessä. Jos sienet vielä senkin jälkeen ovat liian suolaisia, keitä niitä. Valuta sienet. Hakkaa ne hienoksi terävällä veitsellä tai hakkurilla. Silppua myös sipulit.

Ruskista sienet ja sipulit kevyesti, lisää jauhot ja anna niiden vähän kypsyä. Lisää neste, sekoita ja anna kastikkeen kiehua hiljalleen n. 10 minuuttia. Lisää hitunen sokeria. Se tekee kastikkeesta täyteläisen, vaikka käytetäänkin vain pieni määrä. Jos pidät löysemmästä kastikkeesta, lisää maitoa tai kermaa. Sakeampi muhennos syntyy nestemäärää vähentämällä.