

www.SztukaKulinarna.pl

Boczniaki duszone na ostro

ilość porcji **5** czas **20 minut** trudność **łatwe** koszt **tanio**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
500	gram	boczniak	
1	szklanka	wywaru z jarzyn	
2	łyżki	masło	
1	łyżki	mąka pszenna	
1	szt	cebula	
1	łyżki	musztardy	
		sól, pieprz i cukier do smaku.	

Przepis Oczyszczone grzyby pokroić w paski. Dusić, aż do wydzielania soku. Cebulę pokroić w kostkę, zrumienić na tłuszczu. Zrumienić mąkę, zalać wywarem i dobrze wymieszać, dodać musztardę, pieprz, sól i szczyptę cukru. Sosem zalać grzyby i dusić do miękkości.

Składniki

500 g boczniaka, 1 szkl. wywaru z jarzyn, 2 łyżki masła, 1 łyżka mąki, 1 cebula, 1 łyżka musztardy, sól, pieprz i cukier do smaku.