

www.SztukaKulinarna.pl

Boczniaki duszone w winie, do spożycia na zimno

ilość porcji **5** czas **40 minut** trudność **łatwe** koszt **tanio**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
50	dkg	boczniak	
		sok z 0.5 cytryny	
1	szklanka	cebula	
3	łyżki	olej roślinny	
1	opakowanie	wino czerwone wytrawne	
1	łyżki	posiekanej natki pietruszki	
		sól i pieprz do smaku.	

Przepis Grzyby umyte, pokrojone w paski, skropić sokiem z cytryny. Oliwę ogrzać, włożyć do niej grzyby i smażyć do wyparowania wody. Drobnoposiekaną cebulkę dodać do grzybów i smażyć na złoty kolor. Następnie wlać wino, doprawić solą i pieprzem. Dusić ok. 5 min. Pod koniec duszenia posypać natką pietruszki. Potrawę wystudzić, spożywać na zimno.

Składniki
50 dkg boczniaka, sok z 0.5 cytryny, 1 cebula, 2 łyżki oliwy, 1 szkl. czerwonego wytrawnego wina, 1 łyżka posiekanej natki pietruszki, sól i pieprz do smaku.