

## www.SztukaKulinarna.pl

### Boczniaki smażone w śmietanie

ilość porcji **4** czas **30 minut** trudność **łatwe** koszt **tanie**

#### Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
20	dkg	boczniak	
1	szt	cebula	
2	łyżki	tłuszczu	
1	łyżki	mąka pszenna	
0.5	szklanka	śmietana	
		sól, pieprz do smaku.	
1	łyżki	posiekanej natki pietruszki.	

Przepis Grzyby umyć, jeśli duże to pokroić w cienkie paski. Pokroić również po umyciu bardzo drobno cebulę. Podgrzać tłuszcz i na niego włożyć grzyby z cebulą. Smażyć razem ok. 15 min. Śmietanę rozmieszać z mąką, zalać nią grzyby, doprawić do smaku solą i pieprzem, następnie całość przez chwilę poddusić. Podając grzyby posypać je posiekaną natką pietruszki. Boczniak znacznie zyskuje na smaku po krótkim obgotowaniu w wodzie przed przygotowaniem zasadniczej potrawy.

Składniki

20 dkg boczniaków, 1 cebula, 2 łyżki tłuszczu, 1 łyżka mąki, 0.5 szkl. śmietany, sól, pieprz do smaku, 1 łyżka posiekanej natki pietruszki.