

## www.SztukaKulinarna.pl

### Boczniaki w śmietanie

ilość porcji **6** czas **50 minut** trudność **łatwe** koszt **tanie**

#### Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
60	dkg	boczniak	
0.75	szklanka	śmietana	
50	gram	masło	
3	dkg	maki	
1	szt	cebula	
		szczypta zmielonej gałki muszkatołowej,sól.	

Przepis Cebulę podsmażamy na maśle, dodajemy pokrojone cienko grzyby i gałkę muszkatołową. Po dodaniu soli do smaku dusimy grzyby przez 25 min. Pod koniec dodajemy śmietanę z mąką i dusimy aż do zagotowania. Można podawać z pieczywem lub ugotowanymi ziemniakami. Składniki

60 dkg boczniaków,0.75 szkl. śmietany,50 g masła,3 dkg maki,1 cebula,szczypta zmielonej gałki muszkatołowej,sól.