

## www.SztukaKulinarna.pl

### Boczniaki w maślanej rosie

ilość porcji **6** czas **20 minut** trudność **łatwe** koszt **tanio**

#### Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
600	gram	boczniak	
1	szt	cebula	
3	łyżki	olej roślinny	
10	szt	kromek bułki	
4	dkg	masło	
1		sól, pieprz.	
		pęczek natki pietruszki	lub zielonego kopru

Przepis Umyte, suche boczniaki pokrajać w paski o szerokości 2 cm. Grzyby z drobno posiekaną cebulą wrzucić na rozgrzany olej, smażyć 4 - 5 min., osolić, oprószyć pieprzem, dodać masło. Podawać na wygrzonym półmisku z kromkami bułki. Posypać posiekaną natką pietruszki.

Składniki

600 g boczniaka, mała cebula, 3 łyżki oleju, 10 kromek bułki, 4 dkg masła, pęczek natki pietruszki lub zielonego kopru, sól, pieprz.