

## www.SztukaKulinarna.pl

### Boczniaki w ziołowej śmietanie

ilość porcji **8** czas **30 minut** trudność **łatwe** koszt **tanie**

#### Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
800	gram	boczniak	
1	szt	cebula	
1		pęczek zielonej pietruszki	
		majeranek	
4	łyżki	masło	
125	ml	wino białe wytrawne	
		sól ziołowa,świeżo zmielony biały pieprz	
		starta gałka muszkatołowa,trochę sosu worcester	
1	łyżki	jarzynki	
1	szt	żółtko	
300	gram	śmietana	

Przepis Bibułą kuchenną wytrzeć grzyby, odciąć od rdzenia i pokroić w cienkie paski. Obrać cebulę i pokroić w drobną kostkę. Umyć pietruszkę, otrząsnąć z wody, drobno posiekać. Na patelni rozpuścić masło i zeszklić na nim cebulę. Dodać grzyby, nadal dusić, następnie wlać wino, gotować jeszcze kilka minut. Dodać do smaku sól, sos worcester, pieprz, gałkę muszkatołową. Doprawić wywarem z jarzyn, majerankiem i zieloną pietruszką. Żółtko wymieszać ze śmietaną, wlać do grzybów jeszcze raz podgotować przez kilka minut. Składniki

800 g boczniaków,1 duża cebula,pęczek zielonej pietruszki,świeży majeranek,4 łyżki masła,1/8 l białego wina,sól ziołowa,świeżo zmielony biały pieprz,starta gałka muszkatołowa,trochę sosu worcester,1 łyżka jarzynki,1 żółtko,300 g kwaśnej śmietany.