

## www.SztukaKulinarna.pl

### Boczniaki zapiekane

ilość porcji **4** czas **40 minut** trudność **łatwe** koszt **tanie**

#### Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
20	dkg	boczniak	
2	łyżki	masło	
1	szt	cebula	
0.5	szklanka	śmietana	
2	łyżki	mąka pszenna	
2	łyżki	ser żółty	
1	łyżki	tartej bułki	
		sól, pieprz do smaku.	

Przepis Grzyby małe wystarczy umyć, natomiast w przypadku dużych - pokroić wzdłuż trzonów. Cebulę umyć i drobno posiekać. W rondlu roztopić masło, wyłożyć na nie grzyby, cebulę i dusić ok. 25 min., często mieszając. Pod koniec duszenia grzyby posolić. Formę do zapiekania grzybów wysmarować tłuszczem, włożyć do niej grzyby i zalać rozmieszaną śmietaną z mąką. Na wierzchu grzyby posypać utartym serem, następnie tartą bułką i ułożyć wiórki masła. Wstawić do nagrzanego piekarnika i zapiec. Podawać z ziemniakami i surówkami lub z francuską bułką. Składniki

20 dkg boczniaków, 2 łyżki masła lub margaryny, 1 cebula, 0.5 szkl. śmietany, 2 łyżki mąki, 2 łyżki utartego żółtego ostrego sera, jedna łyżka tartej bułki, sól, pieprz do smaku.