

www.SztukaKulinarna.pl

Borowiki, maślaki, kurki duszone

ilość porcji **6** czas **40 minut** trudność **łatwe** koszt **tanio**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
80	dkg	grzyby	
3	dkg	tłuszczu	
5	dkg	cebula	
1	łyżki	-	
140	ml	śmietana	
		sól, pieprz	

Przepis Borowiki oczyścić z ziemi, starannie opłukać, cienko poszatkować. Tłuszcz rozgrzać, dodać cebulę obraną, pokrajaną w kostkę, zasmażyć, włożyć grzyby, wlać 2 - 3 łyżki wody, udusić pod przykryciem. Gdy są miękkie oprószyć mąką, zagotować (powinny być gęste), dodać sól i pieprz, połączyć ze śmietaną, dodać koperek i zieloną siekaną pietruszkę, wymieszać, włożyć na salaterkę. Podawać z ziemniakami, kaszą, z kluskami z ziemniaków itp. Składniki

80 dkg borowików lub innych grzybów, 3 dkg tłuszczu, 5 dkg cebuli, 1 - 2 dkg mąki, sól, pieprz, 1 łyżka siekanego koperku i pietruszki zielonej, 1/8 l śmietany.