

www.SztukaKulinarna.pl

Borowiki duszone w śmietanie

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

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
2	kg	niedużych kapeluszy borowików	
2	szt	cebula	
2	łyżki	masło	
1	szklanka	śmietana	
		masła do formy.	

Przepis Umyć kapelusze borowików i sparzyć wrzątkiem. Drobno posiekaną cebulę zeszklić na maśle. Dodać grzyby i podlać wodą. Dusić około 20 min. Co jakiś czas przemieszać delikatnie, aby nie połamać kapeluszy. Dodać śmietanę, sól i pieprz, dusić jeszcze przez 10 min.

Składniki

2 kg niedużych kapeluszy borowików, 2 cebule, 2 łyżki masła, 1 szklanka śmietany, po pół łyżeczki sól i pieprzu białego masła do formy..