

www.SztukaKulinarna.pl

Borowiki duszone

ilość porcji **4** czas **30 minut** trudność **łatwe** koszt **tanie**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
0.5	kg	borowików	
6	łyżki	masło	
3	szt	cebula	
3	łyżki	,sól, pieprz śmietana	

Przepis Młode i zdrowe borowiki oczyścić, umyć, pokrajać w paski. Sparzyć, odcedzić i włożyć do rondla. Cebulę obrać, drobno posiekać i podsmażyć na maśle. Dodać do niej grzyby, posolić, popieprzyć i dusić. Następnie włożyć parę łyżek śmietany, pomieszać i dusić, aż potrawa zgęstnieje.

Składniki

0.5 kg borowików, 6 łyżek masła, 3 cebule, sól, pieprz, 2 - 3 łyżki śmietany.