

www.SztukaKulinarna.pl

Borowiki z cebulą

ilość porcji **5** czas **40 minut** trudność **łatwe** koszt **średni**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
50	dkg	grzyby	
2.5	łyżki	smalec	
3	szt	cebula	
0.5	szklanka	rosołu	
1	łyżeczki	mąka pszenna	
		.sól, pieprz	

Przepis Grzyby przebrać, oczyścić i umyć. Cebulę obrać, pokrajać w piórka, zrumienić na tłuszczu na złoty kolor, dodać grzyby i lekko oprószyć mąką. Dusić na wolnym ogniu, w miarę potrzeby podlewać rosołem. Osolić i oprószyć pieprzem. Gotowe grzyby wykorzystywać do potraw mięsnych i rybnych.

Składniki

50 dkg borowików (wybrać drobne grzybki), 2.5 łyżki smalcu, 3 cebule, 0.5 szkl. rosołu, 1 łyżeczka mąki, sól, pieprz