

www.SztukaKulinarna.pl

Borowiki zapiekane

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

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
40	dkg	grzyby	
1	szt	cebula	
2	łyżki	tłuszczu	
0.5	łyżki	mąka pszenna	
0.5	szklanka	śmietana	
	dkg	,sól, pieprz, zielona pietruszka	
1	łyżki	masło	
2	łyżki	tartej bułki	

Przepis Grzyby oczyścić, starannie opłukać i cienko poszatkować. Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w kostkę i usmażyć na tłuszczu, nie rumieniąc. Dodać grzyby i udusić do miękkości, podlewając w miarę potrzeby wodą, którą pod koniec duszenia odparować. Uduzione grzyby wymieszać ze śmietaną rozmieszaną z mąką, zagotować, posolić i dodać pieprz do smaku. Napełnić muszelki, posypać tartym serem i tartą bułką, skropić stopionym tłuszczem; zapiec w gorącym piekarniku. Przed podaniem posypać posiekaną nacią pietruszki. Składniki

40 dkg grzybów, mała cebula, 2 łyżki tłuszczu, pół łyżeczki mąki, pół szklanki śmietany, 5 dag ,sól, pieprz, zielona pietruszka łyżka margaryny (masła), 2 łyżeczki tartej bułki, łyżeczka posiekanej naci pietruszki, sól, pieprz.