

## www.SztukaKulinarna.pl

### Duszone prawdziwki

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

#### Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
30	dkg	prawdziwków	
0.5	szklanka	rosółu może być z kostki	
		sól, pieprz, natka	
		pietruszki.	
		olej do smażenia lub	
		masło	

Przepis Prawdziwki starannie oczyścić, opłukać, pokroić wzdłuż na plasterki wraz z trzonami. Obgotować ok. 5 min. w lekko osolonej wodzie, osączyć. Krótco obsmażyć na rozgrzanym oleju lub maśle. Podlać gorącym rosółem (może być z kostki), dusić ok. 15 min. na małym ogniu. Doprawić, posypać natką. Składniki

30 dkg prawdziwków, sól, pieprz, 0.5 szkl. rosółu, olej do smażenia lub masło (margaryna), natka pietruszki.