

www.SztukaKulinarna.pl

Gąski, kozaki, podpieńki duszone

ilość porcji **6** czas **30 minut** trudność **łatwe** koszt **tanie**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
80	dkg	grzyby	
2	dkg	masło	
5	dkg	cebula	
2	dkg	tłuszczu	
2	dkg	mąka pszenna	
1	łyżki	koper	
		sól, pieprz	

Przepis Grzyby dokładnie oczyścić, opłukać w wodzie bieżącej. Najlepiej trzymać w sicie pod silnym tuszem (są to bardzo smaczne grzyby, ale mają dużo zanieczyszczeń z piasku). Cienko poszatkować, pokrajać w drobną kostkę obraną cebulę, dodać tłuszcz, 3 - 4 łyżki wody i razem udusić pod przykryciem (gąski gotuje się dłużej od borowików i maślaków). Gdy są miękkie podprawić mąką, dodać sól, i pieprz, zagotować, włożyć surowe masło (2 dkg) i siekaną zieleninę, wymieszać, wyłożyć na salaterkę. W ten sam sposób przyrządzić podpieńki i kozaki. Te ostatnie są podobne do borowików. Gąski są bardzo smaczne ze śmietaną. Składniki

80 dkg gąsek lub innych grzybów, 2 dkg masła, 5 dkg cebuli, 2 dkg tłuszczu, 2 dkg mąki, sól, pieprz, 1 łyżka siekanego koperku i pietruszki zielonej.