

www.SztukaKulinarna.pl

Grzyby duszone w winie

ilość porcji **6** czas **50 minut** trudność **łatwe** koszt **tanie**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
75	dkg	grzyby	
3	szt	cebula	
2	łyżki	smalec	
0.75	szklanka	wino białe wytrawne	
2	łyżki	sok z cytryny,sól,pieprz naci pietruszki.	

Przepis Grzyby oczyścić, umyć, osączyć, poszatkować drobno (maślaki uprzednio wrzucić na wrzącą wodę, zagotować i odcedzić). Cebulę obrać, opłukać i pokrajać w kostkę, a następnie zrumienić na smalcu. Wymieszać z grzybami i dusić na wolnym ogniu ok. 30 min. Osolić, dodać pieprzu, podlać winem, skropić sokiem z cytryny i dusić ok. 10 min. Przyprawić solą i pieprzem do smaku, wyłożyć na półmisek i posypać posiekaną nacią pietruszki. Podawać z dodatkiem jaj lub jako dodatek do potraw.

Składniki

75 dkg grzybów prawdziwków lub maślaków,3 cebule,2 łyżki smalcu,0.75 szkl. białego wytrawnego wina,,2 łyżki posiekanej naci pietruszki.