

www.SztukaKulinarna.pl

Grzyby z jajecznicą i ziemniakami

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

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
80	dkg	grzyby	
5	dkg	cebula	
2	dkg	tłuszczu	
125	ml	śmietany	
2	dkg	mąka pszenna	
80	dkg	ziemniak	
5	łyżki	mleko	
6	szt	jajko	
2	dkg	margaryna	
1	łyżki	koper	

Przepis Jakiegokolwiek grzyby: borowiki, kozaki, maślaki, zielonki - opłukać, oczyścić, oddzielić kapelusze od trzonów. Grzyby pokrajać w paski, włożyć do rondelka, dodać tłuszczu, obraną posiekaną cebulę i dusić do miękkości. Gdy są już miękkie zagęścić mąką, doprawić do smaku solą i pieprzem, zagotować. Wlać śmietanę, dodać koperku, dokładnie wymieszać. Ziemniaki opłukać, obrać, ugotować, przyrządzić puree. Jaja rozmącić, osolić, wylać na rozgrzany tłuszcz na patelnię. Gdy masa zacznie się ścinać, mieszać ostrożnie łyżką, aby jajecznica się nie przypaliła. Jajecznicę ułożyć na ogrzanym okrągłym półmisku na środku, z wierzchu położyć grzyby duszone, dookoła obłożyć ziemniakami puree. Składniki

80 dkg grzybów świeżych, 5 dkg cebuli, 2 dkg tłuszczu, 1/8 l śmietany, sól, pieprz, 2 dkg mąki, 80 dkg ziemniaków, 4 - 5 łyżek mleka, 6 jaj, 2 dkg margaryny, 1 łyżka koperku lub pietruszki zielonej siekanej.