

www.SztukaKulinarna.pl

Grzyby zapiekane II

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

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
500	gram	grzyby	
200	ml	kwaśna śmietana	
80	gram	ser żółty	
1	szt	cebula	
1	łyżki	mąka pszenna	
2	łyżki	tartej bułki	
100	gram	masło	
		sól, pieprz.	

Przepis Grzyby opłukać, obrać. Jest to zapiekanka z młodych, małych grzybów, dlatego oddzielić kapelusiki i pozostawić je w całości. Ogonki pokroić. Cebulę obrać i drobno posiekać. Na patelni lub w rondelku rozpuścić ponad połowę masła i dusić grzyby wraz z cebulą pod przykryciem na małym ogniu, od czasu do czasu mieszając, a na koniec doprawiając solą i pieprzem. Następnie przełożyć grzyby do żaroodpornego naczynia. Śmietanę wymieszać z mąką i zalać nią grzyby. Posypać wierzch potrawy tartym serem (najlepiej ostrym w smaku), tartą bułką, a na wierzchu położyć wiórki masła. Naczynie wstawić na ok. 15 min. do nagrzanego do 180°C piekarnika, żeby bułeczka na wierzchu się zarumieniła, a ser roztopił. Składniki

500 g młodych borowików (mogą być również inne grzyby - np. pieczarki), 200 ml kwaśnej śmietany 22%, 80 g tartego żółtego sera, 1 cebula, 1 łyżka mąki, 2 łyżki tartej bułki, 100 g masła, sól, pieprz.