

www.SztukaKulinarna.pl

Grzyby zapiekane

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

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
80	dkg	borowików	
3	dkg	tłuszczu	
5	dkg	cebula	
125	ml	śmietana	
5	dkg	ser żółty	
2	dkg	masło	
2	dkg	tartej bułki	
		sól, pieprz	

Przepis Borowiki, gąski lub kozaki oczyścić, opłukać, większe pokrajać, mniejsze pozostawić w całości. Uduzić do miękkości z tłuszczem, obraną, pokrajaną cebulą i 2 - 3 łyżkami wody. Sos odparować, do grzybów dodać sól i pieprz, wymieszać, ułożyć na półmisku do zapiekania, zalać śmietaną, posypać tartym serem zmieszany z tartą zarumienioną bułką, skropić masłem. Wstawić do piekarnika i zapiec. Składniki

80 dkg borowików, 3 dkg tłuszczu, 5 dkg cebuli, sól, pieprz, 1/8 l śmietany, 4 - 6 dkg sera tyłzyckiego, 2 dkg masła, 2 dkg tartej bułki.