

www.SztukaKulinarna.pl

Maślaki duszone

ilość porcji **6** czas **40 minut** trudność **łatwe** koszt **tanie**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
1	kg	maślaków	
4	dkg	masło	
4	dkg	cebula	
		sól, pieprz.	

Przepis Maślaki oczyścić z ziemi, odrzucić trzony, opłukać (wielokrotnie); osączyć, z kapeluszy zdjąć skórkę. Pokrajać w krążki (mniejsze ugotować w całości), dodać cebulę pokrajaną, tłuszcz, udusić pod przykryciem. Gdy sok wydzielony z grzybów odparuje, przyprawić je solą i pieprzem. Podawać w salaterce. Tak samo przyrządzać pieczarki, smardze, kozaki, gąski i podpieńki jesienne. Oprócz kapeluszy można użyć także trzony tych grzybów. Składniki

1 kg maślaków, 4 dag tłuszczu (masło), 4 dag cebuli, sól, pieprz.