

## www.SztukaKulinarna.pl

### Maślaki lub gąski w śmietanie

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

#### Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
1	kg	maślaków lub gąsek	
3	szt	cebula	
1	łyżki	smalec	
0.5	szklanka	śmietana	
1	łyżki	mąka pszenna	
3	łyżki	posiekanej naci pietruszki	
5	łyżki	tłustego sera. sól, pieprz	

Przepis Grzyby przebrać, oczyścić dokładnie, zdjąć błonkę z kapeluszy maślaków, umyć i drobno poszatkować. Obraną cebulę opłukać, pokrajać w kostkę, a następnie zrumienić na smalcu na złoty kolor. Dodać do niej grzyby, osolić, wymieszać i dusić w przykrytym rondlu na wolnym ogniu, a gdy zmiękną, oprószyć mąką, wymieszać ze śmietaną i zagotować. Przyprawić do smaku solą i pieprzem. Wyłożyć na półmisek, posypać utartym serem i nacią pietruszki. Podawać jako samodzielną potrawę z dodatkiem ziemniaków. Składniki

1 kg maślaków lub gąsek, 2 cebule, 1 łyżka smalcu, 0.5 szkl. śmietany, 1 łyżka mąki, 3 łyżki posiekanej naci pietruszki, sól, pieprz, 5 łyżek tłustego sera.