

www.SztukaKulinarna.pl

Maślaki lub gąski zapiekane

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

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
75	dkg	maślaków lub gąsek	
4	szt	cebula	
2.5	łyżki	smalec	
0.75	szklanka	śmietana	
1	łyżki	mąka pszenna	
4	łyżki	ser żółty	ostrego utartego sera.
		sól, pieprz	

Przepis Grzyby oczyścić, umyć i osączyć na sicie kapelusze obrać ze skórki. Przygotowane grzyby drobno poszatkować, wrzucić do wrzącej wody, zagotować i odcedzić. Obraną cebulę opłukać, pokrajać w kostkę, lekko zrumienić na smalcu, dodać grzyby, osolić i oprószyć pieprzem. Dusić na wolnym ogniu do miękkości, w miarę potrzeby skrapiając wodą i mieszając uważać, aby się nie przypaliły. Gotowe oprószyć mąką, wymieszać ze śmietaną, zagotować i przyprawić do smaku solą i pieprzem. Wyłożyć na żaroodporny półmisek, posypać serem, wstawić do nagrzanego piekarnika i lekko zrumienić. Podawać bezpośrednio po przyrządzeniu z dodatkiem świeżej bułki.

Składniki

75 dkg maślaków lub gąsek, 3 - 4 cebule, 2.5 łyżki smalcu, 0.75 szkl. śmietany, 1 łyżka mąki, sól, pieprz, 4 łyżki ostrego utartego sera.