

www.SztukaKulinarna.pl

Pieczarki duszone po warszawsku

ilość porcji **6** czas **30 minut** trudność **łatwe** koszt **tanie**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
1	kg	pieczarki	
1	szklanka	oliwa (olej)	
1	szklanka	śmietana	
		sól.pieprz	

Przepis Pieczarki oczyścić dokładnie, umyć, a następnie cienko poszatkować. Na patelni rozgrzać połowę oliwy, wkładać pieczarki porcjami, lekko podsmażyć i przekładać do rondla. Skropić je wodą lub śmietaną, posolić, przykryć i dusić na wolnym ogniu 15 - 20 min., mieszając od czasu do czasu. Na koniec połać śmietaną, wymieszać, dusić jeszcze kilka minut. Podawać na przystawkę z dodatkiem paluszków z francuskiego ciasta. Składniki

1 kg pieczarek, 1/3 szkl. oliwy, 1 szkl. śmietany, sól, pieprz