

www.SztukaKulinarna.pl

Pieczarki duszone

ilość porcji **4** czas **30 minut** trudność **łatwe** koszt **tanie**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
40	dkg	pieczarki	
3	dkg	tłuszczu	
5	dkg	cebula	
125	ml	śmietana	
1	szklanka	żółtko	
1	łyżki	koper	
		sól, pieprz,	

Przepis Młode pieczarki oczyścić, opłukać (z dużych starych kapeluszy obrać skórę). Kapelusze i całe, jędrne trzony cienko poszatkować. Cebulę cienko obrać, pokrajać w drobną kostkę, zasmażyć na maśle, dodać pieczarki, 2 - 3 łyżki wody, dusić pod przykryciem. Gdy są miękkie dodać sól i pieprz, jeśli potrzeba odparować. Połączyć ze śmietaną, podprawić żółtkami (smaczne są również potrawy z pieczarek rosnących dziko na łące). Składniki

40 dkg pieczarek, 3 dkg tłuszczu, 5 dkg cebuli, 1/8 l śmietany, 1 żółtko, 1 łyżka siekanego koperku.