

## www.SztukaKulinarna.pl

### Pieczarki lub opieńki na winie

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

#### Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
50	dkg	pieczarki	
3	szt	pomidor	
1	łyżki	mąka pszenna	
2	szt	cebula	
1	szt	czosnek	
0.5	szklanka	białego wytrawnego wina	
2	szt	liść laurowy	
6	dkg	tłuszczu sól i pieprz do smaku.	

Przepis Pieczarki oczyścić i drobno pokroić, pomidory sparzyć, obrać ze skórki i pognieść widelcem. Rozgrzać tłuszcz w szybkowarze, włożyć pokrojone pieczarki, cebulę i czosnek, posypać mąką i lekko zrumienić. Włożyć pomidory, pokruszony liść laurowy, wlać wino, posolić i popieprzyć, wymieszać. Zamknąć szybkowar i ogrzewać 8 min. od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Podawać do pieczystego. Składniki

50 dkg pieczarek, 2 - 3 pomidory, 1 łyżka mąki, 2 cebule, 1 ząbek czosnku, 0.5 szkl. białego, wytrawnego wina, 2 listki laurowe, 6 dkg tłuszczu, sól i pieprz do smaku.