

www.SztukaKulinarna.pl

Podgrzybki w śmietanie

ilość porcji **8** czas **30 minut** trudność **łatwe** koszt **tanie**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
1	kg	grzyby	
2	łyżki	masło	
4	łyżki	oliwa z oliwek	
1	szt	cebula	
1	litr	śmietana	
		,natka	
		pieprzki,sól,pieprz.	

Przepis Grzyby umyć, małe zostawić w całości, a duże pokroić. Cebulę posiekać. Rozgrzać oliwę z masłem, wrzucić grzyby i cebulę. Posolić i posypać pieprzem i dusić pod przykryciem na małym ogniu 15 min. Wlać śmietanę i na zmniejszonym ogniu poddusić jeszcze 10 min. Doprawić solą i pieprzem do smaku. Posypać natką pietruszki. Podawać z ziemniakami.

Składniki

1 kg podgrzybków,2 łyżki masła,4 łyżki oliwy z oliwek,1 cebula, 1 l śmietany,natka pietruszki,sól,pieprz.