

www.SztukaKulinarna.pl

Prawdziwki z pomidorami

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

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
50	dkg	prawdziwków	
0.5	kg	pomidor	
2	szt	czosnek	
1	łyżki	masło	
1	łyżki	olej roślinny	
		natka	
		pietruszki,sól,pieprz.	

Przepis Grzyby oczyścić, opłukać, osuszyć, pokroić w paski. Pomidory umyć, sparzyć wrzątkiem, zanurzyć na moment w zimnej wodzie, zdjąć z nich skórkę, pokroić w drobną kostkę. Wrzucić na rozgrzany olej, chwilę poddusić. Dodać roztarte ząbki czosnku, posolić. Grzyby podsmażyć na maśle, przykryć, dusić ok. 10 min., doprawić, posypać natką. Składniki

50 dkg prawdziwków,0.5 kg pomidorów,2 ząbki czosnku,natka pietruszki,1 łyżka masła,1 łyżka oleju,sól,pieprz.