

www.SztukaKulinarna.pl

Rydze duszone

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

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
80	dkg	rydzów	
4	dkg	-	
		sól, pieprz.	

Przepis Wybrać młode, nierobaczywe, średniej wielkości rydze. Kapelusze oddzielić od trzonków, robaczywe odrzucić. Grzyby dokładnie opłukać, osączyć na sicie. Cebulę obrać, pokrajać w krążki, zasmażyć na tłuszczu. Włożyć rydze, dusić razem do miękkości. Gdy rydze są miękkie, odparować, dodać sól i pieprz. Wyłożyć na salaterkę i zaraz podawać. Składniki

80 dkg grzybów, 8 - 10 dkg cebuli, 4 - 6 dkg tłuszczu, sól, pieprz.