

www.SztukaKulinarna.pl

Rydze w śmietanie

ilość porcji **3** czas **20 minut** trudność **łatwe** koszt **średni**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
25	dkg	rydzów	
0.5	szklanka	śmietana	
2	łyżki	masło	
		sól	

Przepis Rydze oczyścić, umyć i pozostawić na sicie, aby obeschły. Usmażyć na maśle, lekko rumieniąc z obu stron, osolić, zalać śmietaną i dusić kilka minut. Podawać na przystawkę z dodatkiem pieczywa. Składniki

25 dkg rydzów, 0.5 szkl. śmietany, sól, 2 łyżki masła.