

## www.SztukaKulinarna.pl

### Rydze z patelni

ilość porcji **4** czas **20 minut** trudność **łatwe** koszt **tanie**

#### Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
50	dkg	rydzów	
4	łyżki	masło	
		sól, pieprz.	

Przepis Rydze oczyścić, opłukać i osączyć. Rozgrzać połowę masła , usmażyć kapelusze rydzów, rumieniąc je z obu stron, dodać resztę masła i oprószyć solą i pieprzem. Wyłożyć na ogrzany półmisek, polać stopionym masłem i ozdobić listkami pietruszki lub sałaty i pomidorami. Podawać ze świeżą bułką.

Składniki

50 dkg rydzów, 4 łyżki masła, sól, pieprz.