

www.SztukaKulinarna.pl

Smardze duszone

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

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
80	dkg	smardzów	
5	dkg	cebula	
3	dkg	tłuszczu	
2	dkg	mąka pszenna	
125	ml	śmietana	
		sól, pieprz	
1	łyżeczki	koper	

Przepis Smardze opłukać starannie na sicie w dużej ilości wody (pod silnym tuszem, aby wydobyć z zagłębień ziemię i piasek). Pokrajać w talarki, obgotować, dodać siekaną i usmażoną na tłuszczu cebulę, dusić razem z dodatkiem 2 - 3 łyżek wody. Gdy są miękkie, dodać sól i pieprz, podprawić mąką, zagotować, wymieszać ze śmietaną. Składniki

80 dkg smardzów, 5 dkg cebuli, 3 dkg tłuszczu, 2 dkg mąki, 1/8 litra śmietany, sól, pieprz, 1 łyżka siekanego koperku i zielonej pietruszki.