

www.SztukaKulinarna.pl

Zrazy grzybowe

ilość porcji **6** czas **50 minut** trudność **łatwe** koszt **tanie**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
20	gram	suszonych grzybów	
600	gram	ziemniak	
1	szt	cebula	
70	ml	kwaśna śmietana	
400	ml	mleko	
0.5	łyżeczki	mąka pszenna	
4	łyżki	masło	
		sól, pieprz.	

Przepis Grzyby wymoczyć w mleku przez 12 h. Następnie odcisnąć je z mleka i gotować w niewielkiej ilości wody (woda powinna grzyby przykrywać), aż do miękkości. Grzyby odcedzić, z tym że pozostawić wywar. Ziemniaki obrać i pokroić w cienkie plastry. Cebulę obrać i pokroić w półplasterki lub w kostkę. W rondlu ułożyć na przemian: ziemniaki, grzyby i cebulę. Posypać wszystko pieprzem i solą, dodać masło i kilka łyżek wywaru z grzybów. Dusić na małym ogniu pod przykryciem, co jakiś czas dolewając trochę wywaru a grzybów. Gdy ziemniaki będą miękkie, zalać potrawę śmietaną wymieszaną z mąką i podawać np. z zieloną sałatą.

Składniki

20 g suszonych grzybów, 600 - 700 g ziemniaków, 1 cebula, 70 ml kwaśnej śmietany, 400 ml mleka, 0.5 łyżeczki mąki, 4 łyżki masła, sól, pieprz.