

Doradca Smaku, odc. 21: Grzyby po prowansalsku



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

grzyby leśne	0,5 kg
szalotka	1 szt.
czosnek	4 ząbki
oliwa	
olej	
masło	30 g
pomidor	1 szt.
natka pietruszki	
gałka muskatołowa mielona	
tymianek	
wino białe	40 ml
pomidorki cherry	4 szt.
sól morska	
Pieprz kolorowy- MŁYNEK	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Szalotkę kroimy w drobną kostkę, czosnek rozgniatamy nożem, a następnie drobno siekamy.
- KROK 2 Następnie kroimy wszystkie grzyby i pomidora w średnie kawałki.

- KROK 3 Przygotowujemy dwie patelnie, na jednej podgrzewamy oliwę z oliwek, na drugiej olej z odrobiną masła. Na bardzo gorącą patelnię z oliwą wrzucamy kolczaki i przyprawiamy solą oraz pieprzem kolorowym. Gdy grzyby puszczą wodę, przekładamy je do patelni z rozgrzanym olejem i masłem.
- KROK 4 Tak samo postępujemy z kurkami. Wrzucamy je na rozgrzaną patelnię z oliwą, przyprawiamy solą i pieprzem, a gdy puszczą wodę, przekładamy je na drugą patelnię do smażących się kolczaków i mieszamy.
- KROK 5 Chwilę podsmażamy i przesypujemy grzyby do durszlaka tak, by odcedzić je od pozostałego oleju.
- KROK 6 Żeby przygotować sos prowansalski wlewamy na rozgrzaną patelnię trochę oliwy z oliwek, wrzucamy posiekaną szalotkę, czosnek, natkę pietruszki, pokrojonego pomidora oraz gałkę muszkatołową i tymianek .
- KROK 7 Dla smaku można dolać odrobinę białego wina. Podsmażamy wszystko na małym ogniu.
- KROK 8 Następnie zdejmujemy patelnię z ognia i do powstałego sosu dorzucamy odrobinę masła.
- KROK 9 Wszystko mieszamy aż masło się rozpuści. Patelnie stawiamy z powrotem na ogniu i wrzucamy grzyby. Dodajemy pokrojone pomidorki cherry. Zwiększamy nieco ogień i smażymy wszystko 3-4 minuty.
- KROK 10 Gotowe danie wykładamy na talerze i podajemy. Bon appetit!