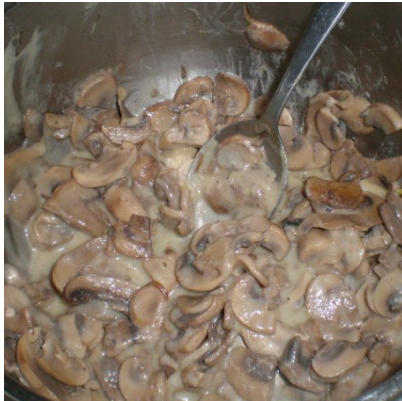


Pieczarki duszone



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pieczarki	35 dag
masło	2 łyżki
woda	100 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pieczarki należy oczyścić i pokroić w plasterki. Poddusić je w garnku podlewając 1/2 szklanki wody. Gdy będą miękkie, a woda odparuje należy dodać masło roślinne i wymieszać. Pieczarki doprawić do smaku solą i pieprzem. Podawać do obiadu.