

podgrzybki duszone z bulionem

AGATA1722



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

podgrzybki	80 dkg
żółtka	2
sok z cytryny	
masło	15 dkg
bulion	½ szklanki
natka pietruszki	
sól	
pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Grzyby oczyścić, pokroić. Dusić pod przykryciem na części masła ok. 40 minut. W miarę potrzeby grzyby podlewać bulionem. Pod koniec duszenia dodać pokrojony boczek. Gdy grzyby będą miękkie, dodać resztę masła. Sos zagęścić żółtkami, przyprawić. Podawać posypane natką pietruszki.