

Smażone leśne grzyby



BEN-KA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

grzyby leśne	wg uznania
cebula	1 szt
masło	1 łyżka
olej	1-2 łyżki
sól	do smaku
pieprz	do smaku
Pieprz ziołowy mielony Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Grzyby leśne oczyścić, umyć i osuszyć ręcznikiem papierowym. Cebulę obrać i pokroić w piórka lub półkrążki. Na patelnię wlać olej, włożyć cebulę i smażyć. Grzyby pokroić w plasterki, dodać do cebuli i smażyć ok. 20 minut. Po tym czasie dodać masło i przyprawy - mieszając smażyć dodatkowe 5 minut. Podawać z pieczywem. Smacznego.