

tymiankowe grzyby w śmietanie i puree



ROSSIE



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cebula	1 duza
śmietana 18 proc	200 g
masło	4 łyżki
sól i pieprz	
świeża natka	
kilka ziemniaków	
prawdziwki	1 ugotowane
koźlaki	1 ugotowane

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

ziemniaki posolić, ugotować i utrzeć na puree z 2 łyżkami masła i 2 łyżkami smietany. cebulę pokroić w piórka, przesmażyć na masle, dodać do nich durszlak grzybów, smażyć razem kilka minut. wlać śmietanę, wymieszać, doprawić solą, pieprzem i tymiankiem. Dusić kilkanaście minut na malutkim ogniu. Podawać posypane świeżą natką