Smardze z papryką

SMACZNAPYZA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

dkg smardzy suszonych	3
cebula	1
strąk papryki żółtej	1
łyżka posiekanej natki pietruszki	1
sól, świeżo mielony pieprz, świeżo utarta gałka muszkatołowa	do smaku:

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Smardze, kiedyś bardzo pospolite grzyby, dziś w Polsce pod ochroną. Ja dostałam słoik suszonych ze Słowacji gdzie można je zbierać i eksperymentuję.

Smardze wypłukać i moczyć kilka godzin a następnie ugotować do miękkości w wodzie, w której się moczyły, osączyć. Cebule obrać i posiekać. Paprykę umyć, usunąć gniazdo nasienne, pokroić w paseczki. Cebulę zeszklić na rozgrzanej oliwie, dodać pokrojone grzyby, paprykę, przyprawić i dusić kilka minut aby papryka zmiękła, ale pozostała krucha. Posypać zieleniną. Można wzbogacić danie dodając pokrojoną w paski szynkę. Ja podałam sałatkę do plastrów pieczonego udźca z indyka.
PRZYPOMINAM !!! W POLSCE SMARDZE SĄ POD OCHRONĄ ! NIE WOLNO ICH ZBIERAĆ!
Ale całkiem legalnie można je czasami kupić w dużych sklepach, sprowadzane najczęściej z Francji.