

Boczniki smażone



LURANUK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

boczniki	600 g
cebula	1 szt
masło	2 szt
sól	1 szczypta
sos sojowy	2 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Boczniki umyć, odkroić grube części trzonów i postrzępione brzegi kapeluszy. Na maśle usmażyć posiekaną cebulę, dodać grzyby i smażyć z obu stron aż się zarumienią. Przyprawić solą i pieprzem.

Pod koniec smażenia dodać sos i smażyć do jego odparowania, co nada unikalny aromat.