

Muchomory z patelni



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kapelusze muchomorów czerwieniejących (<i>Amanita rubescens</i>)	10-15
łyżki masła	2
sól i pieprz mielony	do smaku:

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapelusze muchomorów dokładnie oczyścić z resztek ściółki i piasku, opłukać i osuszyć. Większe można pokroić na mniejsze kawałki. Na patelni roztopić masło, dodać olej. Kłaść grzyby na rozgrzany tłuszcz i smażyć na silnym ogniu aż zaczną się złocić, obrócić i usmażyć z drugiej strony. Pod koniec oprószyć świeżo zmielonym pieprzem i solą. Podawać z pieczywem albo jako dodatek do mięs. Pycha!