

rydze duszone



DANUTA_PROROK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

rydze	80 dag
cebula	10 dag
sól	
pieprz	
tłuszcz	6 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

oddzielić kapelusze rydzy od trzonów. dokładnie opłukać. osączyć na sicie. cebulę obrać, pokrajać w krążki, zasmażyć na tłuszczu. do tego dać rydze. dusić, aż będą miękkie. dodać sól i pieprz.