pory duszone z masłem

SYLWIACHMIEL

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pory	800 gram
masło	2 lyzki
bulion	100 ml
so i pieprz	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pory oczyszczamy,odcinamy korzonki i ciemnozielone liscie.Pory kroimy na plasterki i dokladnie pluczemy.
Smazymy pory na masle przez 5 minut na malym ogniu.Wlewamy bulion,doprawiamy sola i pieprzem.Dusimy 20 minut na malym ogniu pod przykryciem.
Zdejmujemy z ognia i podgrzewamy az sos stanie sie gesty.Podajemy do miesa lub ryb.