

Pieczarki w śmietanie



ARLETA / KAJA13



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pieczarki	0,5 kg
masło	2 łyżki
śmietana	1 szklanka
sól	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pieczarki oczyścić, umyć, osuszyć i poszatkować niezbyt drobno. Na patelni rozgrzać masło i wrzucić pieczarki, lekko podrumienić. Przełożyć do rondelka, posolić i zalać śmietaną. Dusić na wolnym ogniu ok 10 minut. Podawać na gorąco z dodatkiem pieczywa