

## Pieczarki duszone



**AGNIESZKA191**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>pieczarki</b>	30 dag
<b>oregano</b>	
<b>czosnek</b>	
<b>tłuszcz do smażenia</b>	
<b>przyprawa uniwersalna Kucharek</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pieczarki umyć, pokroić w plasterki i zacząć dusić w garnku do którego wkładamy odrobinę margaryny. Po chwili dodajemy wodę, pieprz i czosnek oraz trochę wegety do smaku. Dusimy około godziny lub aż pieczarki będą miękkie na końcu dodajemy trochę oregano. mieszamy.