

Maślaki duszone z szynką lub boczkiem



ARLETA / KAJA13



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

maślaki	75 dkg
żółtko jajek	2 sztuki
sok z cytryny	
masło	10 dkg
rosół	1/2 szklanki
sól, pieprz	
szynka	15 dkg
bułka	4 wrocławska

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Trzon maślaków oczyścić, z kapeluszy zdjąć skórkę, oczyszczone grzyby szybko umyć i osączyć a następnie drobno pokroić. Stopić połowę masła do rondla ze stopionym masłem włożyć grzyby, oprószyć pieprzem i solą. Dusić pod przykryciem na wolnym ogniu przez ok 40 minut. Pod koniec duszenia dodać pokrojona szynkę lub boczek. W miarę potrzeby duszące się grzyby podlewać rosółem. Gdy grzyby zmiękną dodać pozostałe masło, zagęścić sos dodatkiem żółtek. Przyprawić do smaku sokiem z cytryny solą i pieprzem. Potrawę wyłożyć na półmisek i posypać posiekana pietruszka