

grzyby leśne duszone



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cebula	1
tłuszcz	
śmietana	ok. 1/2 szklanki
mąka	
sól i pieprz	
grzyby świeże	80 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Grzyby i cebulę pokroić w cienkie plasterki następnie dusić je we własnym sosie do miękkości. Pod koniec dodać tłuszcz i doprawić do smaku. oprószyć mąką i chwilę poddusić. Przyprawić śmietaną oraz solą i pieprzem.