

ogórki z grzybami i pomidorami



KROKODYL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ogórki	4 szt
oliwa	1 łyżka
cebula	1 szt
śmietana	1/2 szkl.
mąka	1 łyżka
pomidor	4 szt
natka pietruszki	1 łyżka
sól	do smaku
pieprz	do smaku
grzyby leśne	250 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ogórki obrać i oczyścić z nasion. Grzyby oczyścić, pokroić w paski, dodać do cebuli pokrojonej w piórka i razem podsmażyć, posolić, a gdy puszczy sok, dodać pokrojone w kostkę ogórki, dusić do zredukowania płynu, dodać posiekane, obrane pomidory, dolać śmietanę wymieszaną z mąką, zagotować. Przyprawić, posypać natką i podawać z ugotowanymi ziemniakami.