

Grzyby w śmietanie



HENRYKA2



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

leśnych grzybów (najlepiej mieszanych	1 kg
smalec	
cebula	2 duże szt
dobra śmietana	20 dag
sól, pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Grzyby myjemy pod bieżącą wodą bardzo dokładnie. Kroimy w niezbyt cienkie kawałeczki. Smalec rozgrzewamy w garnku (1 duża łyżka) i szklimy na nim pokrojoną w kostkę cebulę. dokładamy grzyby, zmniejszamy ogień pod garnkiem i często mieszając dusimy ok. 1 godz. Doprawiamy solą i pieprzem i zaprawiamy śmietaną! SMACZNEGO!