

Maślaki duszone w śmietanie



KAKIAA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

maślaki	1/2 kg
masło	50 gramów
cebula	0,5-1 szt.
śmietana	1/2 szklanki
sól	do smaku
pieprz	do smaku
koperek	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapelusze maślaków obrać ze skórki. Na maśle zeszklić cebulę, wrzucić niepokrojone kapelusze grzybów, posolić do smaku i dusić około 20min na małym ogniu pod przykryciem. Gdy sok, który puściły grzyby całkiem odparuje wlać śmietanę, podgrzać nie doprowadzając do wrzenia. Doprawić do smaku pieprzem i koperkiem. Podawać z tłuczonymi ziemniakami.