

Grzyby duszone z jajkiem



ZOFIA12



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cebula biała	2 szt
masło	2 łyżki
jaja	2 szt
sól, pieprz	
grzyby	2 różne rodzaje

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Grzyby oczyścić, umyć i pokroić w paski. Wrzucić na wrzątek, gotować 5 min. i odlać na sito, przelać gorącą wodą.
2. W rondlu rozpuścić masło, wrzucić grzyby. Podlać wodą do połowy wysokości.
3. Cebulę pokroić w półtalarki i wrzucić do grzybów.
4. Dusić pod przykryciem na wolnym ogniu od czasu do czasu mieszając, aby nie przywarły i ewentualnie uzupełnić wodę. Wsypać sól i pieprz.
5. Po 30 min. duszenia wbić jajka, szybko rozmieszać i ledwo się zetną, zdjąć z ognia. Grzyby przed wbiciem jajek nie mogą być zbyt rzadkie. Podawać z gotowanymi ziemniakami z wody.