

Ziemniaki faszerowane grzybami :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

10 średnich ziemniaków, 10 łyżek duszonych grzybów z cebulką, 6 kapeluszy suszonych grzybów

pieprz mielony, 2 łyżki usiekanej natki pietruszki

przyprawa do potraw

1/2 szklanki

mąka

1 łyżka

masło

1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki obrać . łyżeczką wydrążyć środki ziemniaków , robiąc w nich foremne zagłębienia . (To co zostanie wydrążone zostawić). Suszone grzyby namoczyć i ugotować w małej ilości wody . Wyjąć z wywaru i pokroić w paseczki . Nadziać ziemniaki farszem grzybowym . Ziemniaki ułożyć płasko na dnie garnka (tak by zakrywały ściśle dno). Wrzucić kawałki ziemniaków pozostałe z wydrążania , grzyby suszone . Zalać wywarem z gotowania grzybów. Dolać wody tak by zakryła ziemniaki . Wsypać 1 łyżeczkę Jarzynki . Gotować na małym gazie ok. 30 minut . Ostrożnie wyjąć ziemniaki . Sos doprawić do smaku (jarzynką , pieprzem). Zagęścić sos mąką . Dodać masło i śmietanę . Podawać wylewając na talerz porcję sosu , kładąc na nim ziemniaki i posypując zieloną pietruszką .

Jak się robi grzyby duszone podane jest w przepisie „ Grzyby duszone „. (można użyć pieczarek)