

Cebula duszona w śmietanie



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cebula	6 sztuk
smalec	1 łyżka
sól, pieprz	do smaku
śmietana	1/3 szklanki
koperek	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę obrać, pokrajać w plastry, wrzucić na rozgrzany olej i chwilę poddusić. Mieszać od czasu do czasu żeby się nie przypaliła. Po kilku minutach podlać gorącą wodą i dusić do miękkości. Dodać śmietanę, przyprawić solą i pieprzem, wymieszać.