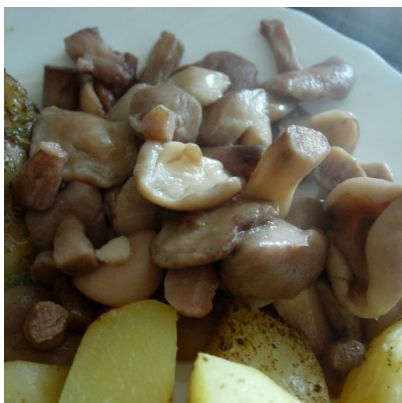


Maślaki duszone



PAWEŁ29



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

1 kg maślaków

4 dag cebuli

sól

pieprz

masło 4 dkg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Maślaki oczyścić z ziemi, odrzucić trzony, opłukać (wielokrotnie); osączyć, z kapeluszy zdjąć skórę. Pokrajać w krążki (mniejsze ugotować w całości), dodać cebulę pokrajaną, tłuszcz, udusić pod przykryciem. Gdy sok wydzielony z grzybów odparuje, przyprawić je solą i pieprzem. Podawać w salaterce.

Tak samo przyrządzać pieczarki, smardze, kozaki, gąski i podpieńki jesienne. Oprócz kapeluszy można zużyć także trzony tych grzybów.