Duszone maślaczki



ILONAALBERTOS

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

maślaki	1 kg
masło	1 łyżka
mąka	1 łyżka
cebulka	2 plasterki
sól	do smaku
woda	200 ml
Liść laurowy suszony Prymat	1 sztuka
Pieprz czarny ziarnisty Prymat	3-4 sztuki
Ziele angielskie całe Prymat	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Grzyby należy dokładnie oczyścić, większe z nich pokroić na połówki lub ćwiartki. Dokładnie je namoczyć w zimnej wodzie. W garnku zagotować wodę dodając do niej pieprz, ziele i liść laurowy. Gdy woda się zagotuje dodać grzyby i posiekaną cebulkę. Gotować do miękkości, następnie dodać masło, pod koniec duszenia sos zagęścić zawiesiną z mąki i wody. Doprawić do smaku solą oraz pieprzem.
Koszt przygotowania potrawy określam jako niski, ponieważ nie wliczam kosztów maślaków, które sama zbieram :)