

Maślaki duszone z pomidorami



HALINA17



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

maślaki	1 kg
cebula	2 sztuki
pomidory	5 sztuk
śmietana	1 szklanka
olej	2 łyżki
mąka	2 łyżeczki
sól do smaku	
pieprz do smaku	
natka pietruszki	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Grzyby umyć, pokroić w paski, a cebulę w drobną kostkę. Cebulę podsmażyć na oleju, nie dopuszczając do zrumienienia. Włożyć do garnka grzyby i cebulę, posolić i dusić na niezbyt mocnym ogniu, aż prawie całkowicie odparuje sok. Dodać wówczas obrane ze skórki i pokrajane w ósemki pomidory. Zagotować i doprawić grzyby śmietaną rozmieszaną z mąką. Jeszcze raz zagotować.