Rydze w śmietanie



BARTOLOMEO

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

rydze	250 dkg
śmietana 12%	3/4 szklanki
sól	do smaku
masło	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rydze namoczyć w wodzie na 10 minut, oczyścić. Usmażyć na patelni na maśle, przewracając na obie strony, posolić, polać śmietana i dusić na wolnym ogniu 10 minut.