

Pieczarki duszone



ASERET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pieczarki	30 dag
smalec	4 dag
cebula	1 szt
śmietana	125 ml
mąka	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umyte i oczyszczone pieczarki pokroić w grube paski, cebule pokroić w drobną kostkę. Pieczarki i cebule włożyć na rozgrzany tłuszcz i krótko obsmażyć.

Posolić i dalej pod przykryciem, dusić około 10min.

Zalać pieczarki śmietaną rozmieszana z mąką, zagotować i od razu podawać posypaną pietruszką .