

rydze z patelni



MALENKAAA_85



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

rydze	1/2 KG
masło	5 LYZKI
sól	DO SMAKU
pieprz	DO SMAKU

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Nóżki rydzy odkrawamy. Kapelusze osuszamy. Kładziemy je na rozgrzanej patelni na której rozgrzane jest masło blaszkami do góry. Smażymy ok.5min. z każdej strony. Nie dawać dużo grzybów gdyż zamiast smażyć będą się dusić!Gdy będą gotowe doprawiamy .