

Grzyby w śmietanie



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pieczarki	0,5 kg
śmietana	1 szklanka
cebula	1 szt
oliwa	2 łyżki
słonina	10 dag
czosnek ząbki	2 szt
koper siekany	1 łyżka
sól	do smaku
cukier	do smaku
pieprz	do smaku
estragon	0,5 łyżeczki
groszek zielony	40 ugotowany

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Słoninę stopić, dodać posiekaną cebulę, czosnek, zeszklić, włożyć grzyby i 15 minut. Do garnka wsypać groszek, zrumienioną cebulkę z pieczarkami i śmietaną wymieszaną z przyprawami, zagotować i dusić około 5 minut. Posypać posiekanym koperkiem. Podawać z pieczywem.