

Boczniaki duszone



ASERET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

boczniaki	50 dag
masło	3 łyżki
cebula	1 szt
rosół lub wywar z warzyw	1 szklanka
czosnek	1 duży ząbek
białe wino	75 ml
śmietana	63 ml
mąka	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Oddzielić trzony od kapeluszy (większe podzielić).

Kapelusze po umyciu i osuszeniu włożyć na silnie rozgrzane masło i podsmażyć.

Grzyby wyłożyć (ja nie wyładałam, tylko, podgarnęłam na ściankę woka) i na tym samym tłuszczu obsmażyć do szklistości oczyszczoną i drobno posiekaną cebulę i czosnek.

Połączyć cebulę, czosnek i grzyby z wywarem lub rosółem, dodać sól i pieprz do smaku i dalej dusić na wolnym ogniu.

Kiedy grzyby będą prawie miękkie, wlać wino (ja pomyłkowo dziś użyłam wina czerwonego, ale efekt smakowy był wspaniały, a kolor ciemniejszy, bardziej wyrazisty, z czerwonym więc winem potrawa równie dobrze smakuje), a na koniec duszenia dodać śmietanę wymieszaną z mąką i posiekaną pietruszkę.

Zagotować i jeszcze raz doprawić do smaku.