Tekst i zdjęcie: **gagatek** - Szef Kuchni (970)

# Zacierkiz grzybami i cebulą

Podawać z sałatką z pomidorów lub inną surówką z warzyw.

**Składniki:**

- słonina, 5 dag
- cebula, 10 dag
- suszony grzyb, 3 dag
- jajka, 2 szt.
- mąka , 40 dag

**Sposób przygotowania:**

Przygotować zacierki tarte, dodając 6—8 łyżek wody. Grzyby dokładnie umyć i ugotować w małej ilości wody; drobno posiekać. Słoninę stopić, skwarki dodać do grzybów, a na pozostałym tłuszczu podsmażyć drobno pokrajaną cebulę. Wymieszać z grzybami, przyprawić do smaku. Zacierki odcedzić, przelać gorącą wodą, odsączyć, wymieszać z grzybami.