



Tekst i zdjęcie: **ewcia** - Szef Kuchni (850)

## **Grzyby solone, duszone**

Podawać z ziemniakami, kaszą, makaronem albo pieczywem.

### **Składniki:**

- natka pietruszki, 1 łyżk.
- mielony pieprz, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- mąka , 1 dag
- tłuszcz, 2 dag
- cebula, 10 dag
- podgrzybek zajęczek, 60 dag

### **Sposób przygotowania:**

Grzyby dokładnie wypłukać, kilkakrotnie zmieniając wodę, a gdy już nie będą zbyt słone, pokrajać w paski. Cebulę obrać, umyć, drobno pokrajać. Oczyszczone grzyby pokrajać w paski. Grzyby z cebulą udusić we własnym sosie pod przykryciem do miękkości. Pod koniec duszenia dodać tłuszcz, sól i pieprz do smaku, oprószyć mąką, wymieszać i chwilę jeszcze poddusić. Grzyby duszone podprawia się śmietaną wymieszaną z mąką lub samą śmietaną. Przed podaniem można grzyby posypać drobno posiekaną nacią pietruszki lub koperkiem.

