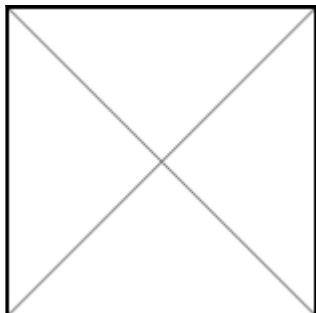




Tekst i zdjęcie: **KkasienkaA** - Kuchcik (125)

Grzybki babci

Sos z grzybami, prosty i pyszny. Raczej do jedzenia z chlebem.

Czas przygotowania: do 1 godziny

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Przekąska

Sposób przygotowania: duszone

Liczba porcji: trzy

Składniki:

- pieprz czarny, 4 szczypta
- sól kuchenna, 5 szczypta
- cebula biała, 2 szt.
- wędzona słonina, 5 dag
- posiekane grzyby, 30 szt.

Sposób przygotowania:

Grzyby dobrze umyte i posiekane na większe kawałki obgotować ok 20 min w osolonej wodzie. Na roztopiającą się słoninę (lub po prostu smalec) wrzucić odcedzone grzybki. Dodać posiekaną cebulę, pieprz i sól. Dusić.

