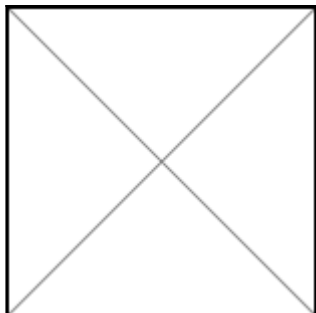




Tekst i zdjęcie: **Kuchnia** - Szef Kuchni (1010)

Ziemniaki duszone ze świeżymi grzybami

Podawać w tym samym naczyniu, w którym ziemniaki zapiekały się. ziemniaków podać surówkę sezonową

Składniki:

- cebula, 5 dag
- świeży grzyb, 50 dag
- masło, 8 dag
- pieprz, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- śmietana, 20 dag

Sposób przygotowania:

Grzyby oczyścić starannie (z maślaków zdjąć skórę), opłukać szybko, kroić w cieniutkie krążki. Cebulę drobno pokroić, lekko podsmażyć z masłem, dodać poszatowane grzyby, skropić wodą i udusić powoli pod przykryciem; gdy grzyby są zupełnie miękkie, wymieszać je ze śmietaną, dodać sól i pieprz do smaku. Ziemniaki obrać, opłukać, pokroić w krążki, wrzucić na wrzącą, osoloną wodę, obgotować i odcedzić; wywar zużyć do zupy. Krążki ziemniaków wymieszać z grzybami, wyłożyć do ogniotrwałej rondelka, na wierzchu ułożyć kawałeczki surowego masła. Ziemniaki zapiec do miękkości w piekarniku.

