



Tekst i zdjęcie: **Scalloops** - Szef Kuchni (1460)

Świeże grzyby ze śmietaną

Podawać w okrągłej salaterce.

Składniki:

- śmietana, 20 dag
- masło, 2 dag
- cebula, 2 dag
- natka pietruszki, 1 szt.
- pieprz, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- borowik, 1 kg

Sposób przygotowania:

Grzyby oczyścić z ziemi nożem, szybko opłukać, pokrajać w cienkie krążki w paski. Jeżeli używamy maślaków zdjąć z nich śluzowatą skórkę. Grzyby skropić wodą, udusić z cebulą i masłem pod przykryciem. Gdy grzyby zmiękną, zalać je śmietaną, mieszając zagotować, dodać soli, pieprzu do smaku i siekanej, zielonej pietruszki.

