



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

Grzyby świeże, duszone

Grzyby duszone można przygotowywać z grzybów solonych, po uprzednim opłukaniu ich i ewentualnym wymoczeniu.

Składniki:

- natka pietruszki, 1 łyżk.
- mielony pieprz, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- mąka , 1 dag
- śmietana, 15 dag
- tłuszcz, 2 dag
- cebula, 10 dag
- świeży grzyb, 80 dag

Sposób przygotowania:

Grzyby oczyścić i umyć. 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. Podawać z ziemniakami, kaszą, makaronem albo pieczywem.

