



Tekst i zdjęcie: **iva78** - Kucharz (795)
Grzyby duszone w śmietanie
... za to jakie w smaku.

Składniki:

- świeży grzyb, 1 kg
- masło, 5 dag
- śmietana, 125 ml
- sól, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Oczyszczone i opłukane grzyby uszatkować jak najcieniej, opłukać w zimnej wodzie, wycisnąć, włożyć w rondel masło, na to grzyby, przykryć i dusić. W czasie duszenia często łyżką mieszać, aby nie przywarły do rondla, posolić, a gdy już blisko godzinę się duszą, wlać kwaśnej śmietany parę łyżek i poddusić znowu, aż się zrobią zawiesziste.

