



Tekst i zdjęcie: **iva78** - Kucharz (795)

Grzyby smażone z ziemniakami

Przepis prosto od babci mieszkającej na wsi

Składniki:

- sól, 1 szczypta
- pieprz, 1 szczypta
- koper, 5 dag
- szczypiorek, 10 dag
- smalec, 25 dag
- ziemniak, 0.7 kg
- świeży grzyb, 1 kg

Sposób przygotowania:

Ziemniaki umyć i obrać, a następnie wrzucić do naczynia z wodą. Świeże grzyby dokładnie umyć. Następnie zalać 1 l wrzątku. Należy pamiętać, że w 2,5 litrowym garnku gotujemy 2,5 l wody. Zalane wrzątkiem grzyby przykryć na 5 min. Następnie odsączyć z nich wodę i wrzucić do pozostałego wrzątku. Gotować, aż zaczną kipieć, a wtedy gotować jeszcze 10 min. Potem znów nalać wodą. Może to być woda zimna albo ciepła, ale nie przegotowana. Tak jak poprzednio doprowadzić do stanu wrzenia i jeszcze gotować, a potem odsączyć wodę i pokroić w paski. Kapelusze grzybów również można pokroić, jeżeli są zbyt duże. Smalec stopić na patelni. Umyć i drobno posiekać szczypior i koper. Następnie w jednym naczyniu wymieszać pokrajane ziemniaki, grzyby, szczypior, koper oraz wsypać pół łyżki soli i trochę pieprzu. Po wymieszaniu wrzucić na patelnię i smażyć pod przykryciem 20 min. na małym ogniu, mieszając co 2 minuty.

