



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

Surojadki po białostocku

Mniam :)

Składniki:

- surojadek, 60 dag
- słonina, 5 dag
- cebula, 5 dag
- mąka , 2 dag
- śmietana, 125 ml
- sól, 1 szczypta
- pieprz, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Oczyszczone surojadki obrać z kolorowej skórki (uważać, aby nie miały różowych trzonów, gdyż wtedy są bardzo gorzkie), przekrajać każdą na 2—4 kawałki, wrzucać na osoloną wrzącą wodę, zagotować i wyłożyć na sito. Słoninę pokrajać w kostkę, przesmażyć krótko z cebulą, włożyć grzyby i dusić pod przykryciem 15—20 min. Sos, który puszcza, powinien się 'wygotować. Wówczas posypać mąką, dodać śmietanę, ewentualnie dosolić i wsypać pieprzu. Podawać z ziemniakami.

