



Tekst i zdjęcie: **Scalops** - SzeF Kuchni (1460)

### **Maślaki duszone**

Tak samo przyrządzać pieczarki, smardze, kozaki, gąski i podpieńki jesienne

**Sposób przygotowania:** duszone

#### **Składniki:**

- maślak, 1 kg
- tłuszcz, 4 dag
- cebula, 4 dag
- sól, 1 szczypta
- pieprz, 1 szczypta

#### **Sposób przygotowania:**

Maślaki oczyścić z ziemi, odrzucić trzony, opłukać (wielokrotnie); osaczyć i z kapeluszy zdjąć śluzowatą skórę. Pokrajać w krążki (mniejsze ugotować w całości), dodać cebulę pokrajaną, udusić pod przykryciem. Gdy sok wydzielony z grzybów odparuje, przyprawić je solą i pieprzem, Podawać w salaterce. Tak samo przyrządzać pieczarki, smardze, kozaki, gąski i podpieńki jesienne. Oprócz kapeluszy można zużyć także trzony tych grzybów.

