



Tekst i zdjęcie: **Scalloops** - Szef Kuchni (1460)

Pieczarki lub rydze smażone

Podawać polaną tym masłem, na którym grzyby się smażyły.

Składniki:

- pieczarka, 40 dag
- sól, 1 szczypta
- pieprz, 1 szczypta
- masło, 10 dag

Sposób przygotowania:

Pieczarki oczyścić, opłukać, osaczyć, obrać ze skórki, odciąć trzony. Rydze oczyścić, opłukać, osaczyć. Rozgrzać część masła na patelni i osmażyć grzyby na średnim ogniu. Przed podaniem pieczarki oprószyć solą i pieprzem. Smażyć partiami, w ostatniej chwili przed podaniem.

