

Smażone boczniki

Przepis dodany przez użytkownika Michał Ska

dla smakoszy grzybów

Czas przygotowania: 30 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 10 PLN

Potrzebne składniki:

- boczniki - 70 dag
- cebula - 1 szt.
- masło - 2 łyżka(i)
- sos sojowy - 2 łyżka(i)
- pieprz i sol -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Z boczników kroimy grube części trzonów i postrzępione części kapeluszy. Na maśle smażymy posiekaną cebulę, dodajemy boczniki i smażymy z obu stro na złoty kolor. Przyprawiamy solą i pieprzem. Pod koniec smażenia dodajemy sos i smażymy do jego odparowania. To nada potrawie wspaniały aromat i wygląd.

Smacznego!

Jak podawać?

na ciepło zdjęte z patelni

