

Pieczarki duszone w śmietanie

Przepis dodany przez użytkownika Agnieszka19891

Pyszne i proste

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- pieczarki - 120 g
- cebula - 5 g
- masło - 6 g
- śmietana - 25 g
- mąka - 2 g
- pietruszka - do dekoracji
- pieprz - do smaku
- sól - do smaku

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Pieczarki dokładnie umyć, obrać i pokroić w paski. Cebule obrać i pokroić w kostkę. Rozgrzać tłuszcz i wrzucić cebulę oraz pieczarki. Dusić na wolnym ogniu do miękkości. Podprawić zawiesiną z mąki i śmietany. Zagotować. Doprawić do smaku

