

Pikantne grzybki

Przepis dodany przez użytkownika meg47



Grzybki na ostro.

Czas przygotowania: 45 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- drobne pieczarki lub grzyby leśne - 50 dag
- małe cebulki - 50 dag
- oliwa z oliwek - 3 łyżka(i)
- keczup - 1/2 szkl.
- sól -
- pieprz -
- chili lub mielona papryka -
- zielenina (koperek, pietruszka itp.) -

Etapy przyrządzania:

1. Cebulki obrać, wrzucić na solony wrzątek, gotować 10 minut, odcedzić.
2. Grzyby oczyścić, starannie umyć, osączyć, obgotować w wywarze z cebulek, osączyć.
3. W rondlu lekko rozgrzać olej, dodać cebulki i grzyby oraz pół szklanki wywaru, dusić na wolnym ogniu 10 minut.
4. Dodać keczup, dusić jeszcze pięć minut, przyprawić do smaku przyprawami, posypać zieleniną i podawać z pieczywem.