

Pory duszone w śmietanie

Przepis dodany przez użytkownika Marzena

bardzo zdrowe

Czas przygotowania: 40 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 5 PLN

Potrzebne składniki:

- pory - 80 dag
- śmietana - 200 ml
- posiekana natka pietruszki - 1 łyżka(i)
- masło - 2 łyżka(i)
- sól, pieprz -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Białe części porów pokroić na kawałki 6 cm. Smażyć na rozgrzanym maśle. Po 10 minutach wlać śmietanę, doprawić solą i pieprzem i trzymać na ogniu jeszcze 30 minut pod przykryciem. Przed podaniem posypać natką pietruszki.

Jak podawać?

posypane natką pietruszki

