

Pieczarki lub świeże grzyby z warzywami

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Pieczarki lub świeże grzyby z warzywami

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 50 dag pieczarek lub świeżych grzybów, -
- 10 dag fasolki szparagowej (świeżej lub mrożonej) -
- 10 dag marchewki, 10 dag kapusty białej lub włoskiej, -
- sól, pieprz, 1 łyżka oleju sojowego, koperek (nie szklarniowy) lub natka pietruszki. -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Pieczarki lub świeże grzyby oczyścić, dokładnie umyć, pokrajać w cienkie talarki. Fasolkę szparagową, marchewkę i kapustę oczyścić, opłukać, pokrajać. Warzywa włożyć do garnka, zalać wrzącą wodą, ugotować do miękkości, dodając sól i pieprz w połowie gotowania.

Do gotowej potrawy dodać olej. Podawać posypane koperkiem lub natką pietruszki.

