

Garnek grzybowy po myśliwsku

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Garnek grzybowy po myśliwsku

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 0 dag grzybów, 10 dag wędzonego boczku lub słoniny -
- 40 dag ziemniaków ugotowanych w łupinach -
- 1/4 główki kapusty, 2 łyżki mąki, łyżka margaryny -
- 3/4 l rosołu, sól, pieprz, kminek. -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Wędzony boczek wytopić, dodać mąkę, zrobić jasną zasmażkę, podlać rosołem, zagotować stale mieszając, aby uzyskać gładki sos. Doprawić solą, pieprzem i kminkiem. Żaroodporne naczynie lub rondel wysmarować tłuszczem. Obrane ze skórki ziemniaki oraz grzyby pokrajać w cienkie plastry, kapustę cienko poszatkować.

Układać kolejno warstwami, zalać sosem i dusić 30 minut

