

Grzyby w sosie własnym

Przepis dodany przez użytkownika Marzena

bardzo smaczne

Czas przygotowania: 60 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 9 PLN

Potrzebne składniki:

- grzyby - 50 dag
- orzechy włoskie - 20 dag
- cebule - 3 szt.
- bulion drobiowy - 1/2 szkl.
- 2 ząbki czosnku -
- olej -
- koper, pietruszka -
- sól, pieprz -

Etapy przyrządzania:

1. Grzyby kroimy w plastry. Orzechy siekamy. Cebulę i czosnek też siekamy. W rondlu rozgrzewamy olej, dodajemy cebulę i czosnek, szklimy, dodajemy grzyby i dusimy 10 minut mieszając. Podlewamy bulionem i dusimy jeszcze 30 minut. Potem do grzybów dodajemy posiekaną zieleninę, przyprawę, orzechy i dusimy jeszcze 10 minut.

Smacznego!

Jak podawać?

na gorąco