

Cebulki w sosie grzybowo-śmietanowym

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Pomysł na cebulki

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 80 dag małych cebulek -
- 30 dag małych pieczarek -
- 1 łyżka masła -
- 1/2 szklanki śmietany -
- 2 łyżki wytrawnego sherry -
- 1 łyżka drobno posiekanego szczypiorku -
- sól i pieprz -

Etapy przyrządzania:

1. Obieramy i wkładamy do wrzątku cebulki. Gotujemy je ok 5 minut. Pieczarki myjemy i dusimy na maśle. Po duszeniu solimy i pieprzymy. Dodajemy cebulę i odparowujemy. Wlewamy sherry, chwilę gotujemy i dodajemy śmietanę. Jeszcze chwilę gotujemy i doprawiamy solą i pieprzem. Posypujemy posiekanym szczypiorem i podajemy.

