

Grzyby dobrej gospodyni

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Grzyby dobrej gospodyni

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 1 kg grzybów świeżych (borowiki, gąski, maślaki) -
- 15 dkg cebuli, 10 dkg boczku wędzonego, -
- 150 ml śmietany, 10 dkg sera żółtego, natka pietruszki, -
- sól, pieprz, czosnek i tymianek do smaku. -

Etapy przyrządzania:

1. Grzyby oczyścić (z maślaków zdjąć skórę), opłukać, pokrajać w paseczki. Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w kostkę. Boczek pokrajać w kostkę, częściowo stopić, dodać cebulę, podsmażyć, wymieszać z grzybami i dusić do miękkości często mieszając. Pod koniec duszenia wlać śmietanę.

Grzyby połączyć ze startym serem i posiekaną natką pietruszki, doprawić do smaku. Podawać z ziemniakami z wody lub puree oraz surówkami.

