

Grzyby z bobem

Przepis dodany przez użytkownika Aneczka

mniam

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- bób - 50 dag
- grzyby - 50 dag
- bulion - 1 szkl.
- śmietana 18% - 0,5 szkl.
- cebule - 2 szt.
- margaryna - 2 łyżka(i)
- mąka - 1 łyżka(i)
- posiekana natka pietruszki - 3-4 łyżka(i)
- sól - szczypta(y)
- pieprz - szczypta(y)

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Bób ugotować, obrać ze skórki. Umyte i osuszone grzyby pokroić w paseczki, mniejsze pozostawić w całości. W rondlu stopić margarynę, zeszklić na niej drobno posiekaną cebulę, dodać grzyby i chwilę smażyć, mieszając. Posolić, dodać pieprz i bulion. Dusić na małym ogniu, aż grzyby będą prawie miękkie. Dodać bób, wymieszać i chwilę dusić razem. Mąkę rozprowadzić śmietaną, wlać do potrawy i zagotować. Doprawić do smaku pieprzem i solą, posypać natką pietruszki.

