

BOROWIKI DUSZONE Z BOCZKIEM

Przepis dodany przez użytkownika Kucharz-Misio

Tak przyrządzone grzyby można podawać jako dodatek do potraw z dziczyzny, pieczeni, steków lub jako danie główne z ziemniakami z wody, polanymi roztopionym masłem i zieloną sałatą

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- borowiki - 750 g
- chudy boczek - 100 g
- cebula - 2 szt.
- masło - 20 g
- sól -
- pieprz -
- natka pietruszki - 3 łyżka(i)

Etapy przyrządzania:

- 1.** 1.). Borowiki starannie oczyścić i obetrzeć na sucho (nasiąknięte wodą tracą aromat).
- 2.** 2.). Wykręcić trzony grzybów i drobno posiekać, a kapelusze pokroić w cienkie plasterki.
- 3.** 3.). Na patelni najpierw zeszklić na boczku cebulę, potem wmieszać pokrojone trzony grzybów i wszystko razem podsmażyć.
- 4.** 4.). Dodać masło, a kiedy się roztopi, wrzucić plasterki borowików i na małym ogniu przesmażyć wszystko razem mieszając, aż wyparuje cały sok wydzielający się przy smażeniu.
- 5.** 5.). Doprawić do smaku solą i pieprzem.
- 6.** 6.). Podawać obficie posypane natką pietruszki.