

GuLaSz Z mAŚLaKÓW

Przepis dodany przez użytkownika cohenna

Niebo w buzi:)

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- maślakii - 75 dag
- cebule - 3 albo 4 szt.
- mięsko mielone wieprzowe albo wołowe - 20 dag
- smalec - 1,5 łyżka(i)
- gęsta śmietana - 3 łyżka(i)
- mąka - 1 łyżka(i)
- sól -
- pieprz -
- nać pietruszki - 3 łyżka(i)

Etapy przyrządzania:

1. Grzyby oczyścić, dokładnie umyć, osączyć, zdjąć błonkę z kapeluszy, osuszyć. Pokroić w paski. Obraną cebulę opłukać, pokroić w drobną kostkę i zrumienić na złoty kolor z dodatkiem smalcu. Przygotowane grzyby włożyć do rondla, dodać zrumienioną cebulę, oprószyć solą i pieprzem, lekko podlać wodą. Dusić w przykrytym rondlu, mieszając od czasu do czasu i w miarę potrzeby skrapiając wodą. Mniej więcej po 30 minutach duszenia dodać zmielone mięso. Udusić razem, mieszając i uważając, żeby się grzyby nie przypaliły. Gdy są miękkie, oprószyć mąką, wymieszać ze śmietaną. Raz zagotować, odstawić, wymieszać posiekana nacią pietruszki. Przyprawić do smaku solą i pieprzem. Podawać z dodatkiem ugotowanych na sypko kas, klusek lub ziemniakami i z surówką.