



przepisy.pl

Borowiki w sosie pomidorowym

 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- borowiki - 1 kilogram
- Sos spaghetti toscana Knorr** - 1 sztuka
- oregano - 1 łyżka
- masło - 1 łyżka
- oliwa - 5 łyżek

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Grzyby dokładnie oczyść i umyj. Nóżki grzybów potnij na centymetrowe paski, a kapelusze w grube plastry.
2. Następnie rozpuść na patelni masło*, dolej do niego oliwę i zagrzej. Rozgnieć ząbek czosnku i dodaj na patelnię, wraz z oregano.
3. Wrzuć grzyby i smaż je kilka minut.
4. Całość zalej sosem pomidorowym i pozostaw na wolnym ogniu przez około 15 minut. Borowiki podawaj gorące. *Nie wolno dopuścić do spalenia masła, gdyż ryba jest wówczas niesmaczna i niezdrowa.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl