



przepisy.pl

Duszone grzyby w śmietanie



 60 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- grzyby leśne (prawdziwki, maślaki, koźlaki, kurki) - 1.5 kilogramów
- Bulion na włośczyźnie Knorr** - 1 sztuka
- cebula duża - 1 sztuka
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 1 sztuka
- Tymianek z Polski Knorr** - 1 łyżka
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- czosnek ząbek - 2 sztuki
- olej roślinny do smażenia - 50 mililitrów
- śmietana 18 % - 200 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Grzyby umyj, osusz, przekrój na pół lub jeśli są duże przekrój je na cztery części.
2. Na patelni rozgrzej olej, podsmaż pokrojoną w kostkę cebulę, dodaj posiekany czosnek i pokrojone grzyby. Wszystko razem smaż dłużej chwilę po czym grzyby podlej szklanką wody, dodaj liść laurowy, śmietanę, tymianek, pieprz i kostkę Bulionu na włośczyźnie Knorr, która spowoduje, że grzyby będą idealnie doprawione. Wszystko razem gotuj pod przykryciem około 10 minut.

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