



przepisy.pl

Duszone grzyby z bułką



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- boczniki - 100 gramów
- pieczarki - 150 gramów
- borowiki - 150 gramów
- Sos grzybowy Knorr** - 1 opakowanie
- woda - 300 mililitrów
- cebula - 1 sztuka
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- natka pietruszki - 0.5 pęczków
- starty ser o ostrym smaku
- bułka do podania
- olej - 50 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Cebulę pokrój w plastry. Czosnek posiekaj, a grzyby pokrój na mniejsze kawałki. Małe grzyby pozostaw w całości.
2. Na dużej patelni rozgrzej dobrze olej i podsmaż cebulę, czosnek i wszystkie grzyby.
3. Sos Knorr wymieszaj z 300 ml wody.
4. Gdy grzyby będą już rumiane, wlej na patelnię sos. Całość gotuj, aż potrawa zgęstnieje i większość płynu wyparuje.
5. Pod koniec duszenia grzybów dodaj posiekaną natkę pietruszki.
6. Bułkę włóż na kilka minut do pieca, aby była ciepła i chrupiąca. Następnie przekrój ją wzdłuż na pół i nałóż porcję grzybów. Podawaj.

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