



przepisy.pl

Grzyby duszone w śmietanie



 60 minut  2 osoby  Łatwe

Składniki:

- prawdziwki lub podgrzybki - 30 dekagramów
- Rosół wołowy Knorr** - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- rozgnieciony ząbek czosnku - 1 sztuka
- śmietana 18% - 1 szklanka
- pieprz
- sól - 1 szczypta
- masło - 5 dekagramów
- woda- wrzątek - 1 szklanka

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

Sposób przygotowania:

1. Oczyszczyć grzyby, dokładnie opłucz i osączyć.
2. Pokrój duże grzyby w paski, natomiast małe pozostaw w całości.
3. Cebulę obierz, drobno posiekaj i zeszklij na maśle. Należy uważać, aby masło nie przypaliło się, inaczej potrawa będzie niesmaczna i niezdrowa.
4. Dodaj rozgnieciony czosnek, grzyby, sól oraz pieprz.
5. Rozpuść kostkę Rosołu wołowego Knorr w szklance wrzącej wody, następnie zalej nim grzyby i duś około 30 minut.
6. Dodaj śmietanę i gotuj jeszcze przez 3–4 minuty. Dopraw do smaku (jeśli uznasz to za konieczne).

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