



przepisy.pl

# Smażone pieczarki z grzankami i chrzanem śmietankowym



## Składniki:

- pieczarki - 500 gramów
- cebula - 1 sztuka
- masło - 3 łyżki
- kromki bułki - 4 sztuki
- chrzan śmietankowy - 1 łyżka
- sól, pieprz, przyprawa do grzanek - 1 łyżeczka

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

 30 minut  2 osoby  Łatwe

## Sposób przygotowania:

1. Pieczarki płuczemy pod bieżącą wodą i delikatnie osuszamy.
2. Rozgrzewamy patelnię, dodajemy 2 łyżki masła oraz pieczarki. Smażymy je na średnim ogniu przez około 15 minut (aż się zrumienią ze wszystkich stron). Tuż przed końcem smażenia dodajemy posiekaną w krążki cebulę. Doprawiamy solą i pieprzem - osobiście dodaję dużą szczyptę soli i pieprzu, ponieważ lubię wyrazisty smak pieczarek.
3. Kromki bułki smarujemy masłem i posypujemy przyprawą do grzanek. Wkładamy do rozgrzanego piekarnika i pieczemy aż do zarumienienia.
4. Na talerzu układamy pieczarki, grzanki oraz dużą łyżkę chrzanu śmietankowego. Moim zdaniem najlepiej komponuje się z ostrością przyprawionych pieczarek.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)