

Borowiki z patelni

Autor: **hydrops**Przepisów: **11** Ocena: **19**

1-2 os.



15 min



średnie



przystępne

Składniki:

- Borowiki świeże, 400g
- oliwa z oliwek II tłoczenie, 2 łyżki
- masło, 2 łyżki
- sól, pieprz do smaku, szczypta
- śmietana słodka 30%, 1/2 szklanki
- świeża natka pietruszki, pęczek

Sposób przygotowania:

- 1 Borowiki umyć, obrać i pokroić wzdłuż dłuższej osi razem z ogonkami (najlepsze są niewielkie). Rozgrzać oliwę i smażyć do miękkości, posolic, popierzyć. Na koniec smażenia dodać masło. Na koniec podać śmietanką. Po zdjęciu z ognia posypać posiekaną zieloną natką pietruszki. Potrawę przygotowuje się ok. 10 min. Ja podaje na specjalnie przeznaczony do tego celu niewielkiej patelni na desce. Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: