

Leczo z podgrzybków



Autor: **AmbasadorSmakow**
Przepisów: 8 Ocena: 9



5-6 os.



15 min



średnie



przystępne

Składniki:

- ziele angielskie
- ocet, 1/3 szklanki
- koncentrat pomidorowy
- podgrzybki Malpol, 2 kg
- cebula, 1 kg
- olej, 1 szklanka
- cukier, 3 łyżki
- sól, 3 łyżeczki
- liść laurowy

Sposób przygotowania:

- 1 Grzybki podgotować 15 minut.
- 2 Następnie dusić je z połową oleju.
- 3 Cebulę pokroić w plastry i dusić osobno z resztą oleju, a gdy się zeszkli, to dodać ją do grzybów.
- 4 Dodać resztę składników i dusić razem ok. 10 min - doskonale na ciepło, jak i na zimno.

Twoje notatki do przepisu: