

Potrąwka z borowikami



Autor: **smacznego**
Przepisów: **791** Ocena: **21952**



> 6 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- 80 dag borowików lub innych grzybów leśnych
- 2 pomidory
- 4 szalotki lub 2 cebule
- 4 łyżki oliwy
- natka pietruszki,
- 5 dag masła

Sposób przygotowania:

- 1 Grzyby oczyścić z piasku i ściółki leśnej. Umyć i pokroić w plasterki. Pomidory sparzyć, oblać zimną wodą, a następnie zdjąć z nich skórkę. Miąższ pomidorów pokroić w drobną kostkę. Cebulki umyć, obrać, pokroić w drobną kostkę. Na dużą patelnię lub do dużego garnka wlać oliwę, lekko podgrzać. Wrzucić cebulkę, podsmażyć kilka minut. Następnie dodać grzyby i dusić około 15 minut. Przyprawić, dodać masło, pokrojonego pomidora. Dusić jeszcze około 10 minut. Na koniec posypać potrawę drobno posiekaną natką pietruszki. Podawać w miseczkach. Do grzybów można podać grzanki zapiekane z masłem czosnkowym lub z żółtym serem.

Twoje notatki do przepisu: