

Potrawka z grzybami leśnymi

Autor: **Erjot**Przepisów: **625** Ocena: **5239**

1-2 os.



30 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- grzyby leśne 40 dag
- czosnek 2 ząbki
- papryka czerwona 1 szt
- por mały /biała część/ 1 szt
- śmietana 18% do sosów 0,75 szklanki
- masło 1 łyżka kopiasta
- sól do smaku
- pieprz do smaku
- piure:
- ziemniaki 1 kg
- mleko 0,5 szklanki
- masło 1 łyżka
- sól do smaku
- koperek

Sposób przygotowania:

- 1 Grzyby leśne dokładnie oczyszczamy, większe okazy kroimy na połówki lub ćwiartki a mniejsze pozostawiamy w całości. Na patelni rozgrzewamy masło wrzucamy drobno pokrojony por /biała część/ i czosnek oraz pokrojoną w kostkę paprykę. Podsmażamy ok. pół minuty często mieszając i dodajemy grzyby. Dusimy na średnim ogniu ok. 20 min. Doprawiamy solą i pieprzem. Na koniec wlewamy śmietanę, mieszamy i zagotowujemy.
W międzyczasie ziemniaki obieramy, płuczemy i gotujemy do miękkości w osolonej wodzie. Gdy będą miękkie odcedzamy, dodajemy mleko i masło i tłuczemy na jednolitą masę.
Porcje ziemniaków układamy na talerz, podajemy z potrawką warzywno-grzybową i posypujemy koperkiem.



Twoje notatki do przepisu: