

skrzydełka w pieczarkach

Autor: **wioleta333**Przepisów: **151** Ocena: **3755**

1-2 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- 0,5 kg skrzydełek
- 30 dag pieczarek
- duża cebula
- wegeta
- olej
- papryka w proszku pikantna
- woreczek ryżu
- delikat do mięs Knorr

Sposób przygotowania:

- 1 skrzydełka umyć , posypać wegetą , papyką i delikatem do mięs, podsmażyć na oleju, podlać odrobiną wody , powoli dusić do miękkości. Osobno podsmażyć cebulkę , dodać pokrojone pieczarki i je przyprawić , dusić do wyparowania wody. ułożyć skrzydełka na pieczarkach i jeszcze chwilę dusić , ugotować ryż w osolonej wodzie , na środek talerza dać skrzydełka opsytać je ryżem i udekorować pieczarkami

Twoje notatki do przepisu: