



Grzyby lesne w śmietanie

 PrzepisyMargaretki


Polecane na: [danie główne](#), [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 100 min

 łatwy

 4 porcje

Składniki:

grzyby leśne - 80 dag

śmietana 12 % - 3/4 szklanka

sól - 1 trochę

natka pietruszki - 1 trochę

cebula - 1 szt.

olej - 2 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Grzyby po dokładnym oczyszczeniu umyć, pokroić drobno, gotować ok. 45-50 minut. Cebulę pokroić w kostkę, podsmażyć przez 3 minuty, dodać grzyby, dusić 5 minut, dolać śmietanę i dusić kolejne 5 minut, aż sos zgęstnieje. Podawać posypane świeżą natką pietruszki.