Grzyby leśne ze śmietaną

Barbara Strużyna

Polecane na: **danie główne, jednogarnkowe, sosy**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

30 min

1 porcja

Składniki:

Grzyby leśne: -
maślaki -
rydze -
kurki -
cebula - 1 szt.
gęst słodka śmietana - 2/3 szklanka
masło lub olej do smażenia - trochę

Dodatkowe info:

Do czasu przygotowania należy doliczyć czas na oczyszczenie grzybów. Zwłaszcza gdy mamy maślaki, którym musimy ściągnąć skórkę z kapelusza.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Grzyby przebieramy i odrzucamy robaczywe. Maślakom musimy obrać kapelusze ze skóry (najlepiej w rękawiczkach bo brudzą ręce), Kurki oczyszczamy z piasku i igieł jak i pozostałe grzybki. Obieramy ogonki.

KROK 2: Do garnka wlewamy wodę zagotowujemy i wrzucamy opłukane i oczyszczone grzyby. Większe możemy pokroić na kawałki. Doprowadzamy do wrzenia i gotujemy chwilkę.

KROK 3: Na patelni rozpuszczamy masło lub wlewamy ojej i dusimy pokrojoną w kostkę cebulkę. Solimy i pieprzymy. Dokładamy odcedzone grzyby i dusimy ok 20 minut, co jakiś czas mieszając.

KROK 4: Do śmietanki dodajemy trochę gorącego sosu (2 łyżki) i mieszamy a następnie wlewamy ją

do grzybów i mieszamy. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Możemy posypać pietruszką.

Smacznego!