





Maślaki z mascarpone

 Barbara Strużyna

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 2 porcje

Składniki:

maślaki, tyle ile uda się znaleźć -
cebula - średnia - 2 szt.
masło lub olej do smażenia - -
trochę

mascarpone - 1 opakowanie - 250
g
sól - - do smaku
pieprz - - do smaku

Dodatkowe info:

Do sosiku użyłam dwie garstki małych, młodziutkich maślaczków. To moje ulubione w smaku grzybki. Szkoda, że znalazłam ich tak mało ale i tak było pysznie.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Maślakom i maślaczkom obieramy skórkę z kapeluszy, przepłukujemy i kroimy na mniejsze kawałki.

KROK 2: Na patelni wylewamy trochę oleju i wrzucamy pokrojoną w kostkę cebulkę, solimy i pieprzymy do smaku. Dokładamy maślaki i dusimy ok. 10 minut. Na koniec dodajemy mascarpone, mieszamy i jeszcze chwilę dusimy wszystko razem. Posypujemy świeżo zmielonym pieprzem. Podajemy z natką pietruszki i/lub pajdą chleba.

Smacznego!