Misz masz grzybowy na patelni

Barbara Strużyna

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

35 min

1 porcja

Składniki:

grzyby leśne mieszane: maślaki, podgrzybki, borowiki, kurki, piaskowce modrzaki- mały koszyczek (mogą być również grzyby mrożone) -

cebula - 2 szt.

śmietana / śmietanka roślinna / mleczko kokosowe - 1/2 szklanka

Dodatkowe info:

Do czasu przygotowania potrawy należy doliczyć czas czyszczenia grzybów, zwłaszcza gdy mamy maślaki, bo musimy ściągnąć skórkę z ich kapeluszy aby nie były gorzkie po przygotowaniu i nie zepsuły całej potrawy. Kurki jeśli są zapiaszczone najlepiej wrzucić do osolonej wody, wtedy łatwiej odpadnie piasek z pomiędzy blaszek. Do dań możemy również wykorzystać grzyby mrożone.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Wszystkie grzyby, czyścimy, maślakom ściągamy skórkę z kapelusza. Ja zawsze szybko płuczę grzyby w dużej ilości wody. Kroimy grzyby na kawałki, modrzaki staną się atramentowe, pięknie niebieskie.

KROK 2: Grzyby wrzucamy do garnka, zalewamy wodą, czekamy do ich zawrzenia i ściągamy powstałą pianę. Gotujemy jeszcze na małym ogniu około 10-15 minut.
Na patelni rozgrzewamy tłuszcza i podsmażamy cebulkę pokrojoną w drobną kostkę. Solimy i pieprzymy cebulkę.

KROK 3: Na zeszkloną cebulkę wykładamy grzyby i dodajemy około 1 szklanki z gotowania grzybów. Dusimy wszystko do odparowania nadmiaru wody. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Na koniec dodajemy słodką śmietanę, zwykłą (od 18% do 30%) lub śmietankę roślinną ewentualnie

mleczko kokosowe 17%.

Danie wykładamy na talerze posypujemy obficie natką pietruszki lub szczypiorkiem.

Smacznego!