




Podgrzybki duszone w winie

 Wafelek2601

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 90 min

 łatwy

 2 porcje

Składniki:

podgrzybki - 30 dag

białe wytrawne wino - 1 szklanka

oliwa - 2 łyżka

cebula - 1 szt.

sól - do smaku

pieprz czarny mielony - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Podgrzybki dokładnie umyć, osuszyć. Pokroić na mniejsze kawałki. Cebulę obrać, umyć, osuszyć, pokroić w kostkę. Na patelni rozgrzać oliwę, podsmażyć na niej grzyby wymieszane z cebulką.

KROK 2: Po kilku minutach podlać winem, dusić pod przykryciem do miękkości. W razie potrzeby podlać jeszcze troszką wina. Na koniec przyprawić grzybki solą i pieprzem do smaku.

KROK 3: Podawać na gorąco jako samodzielne danie lub jako dodatek do ziemniaków.