




## Rydze w śmietanie

 Barbara Strużyna

Polecane na:

Kuchnia (region): **polska**

### Warto wiedzieć:

 25 min

 łatwy

 1 porcja

### Składniki:

rydze grzyby - dowolna ilość -

cebula - 1 szt.

olej do gotowania i smażenia - -  
trochę

sól - - do smaku

pieprz - - do smaku

śmietana (ok 250 ml) - -  
opakowanie

### Dodatkowe info:

Dopadło mnie grzybowe szaleństwo. W domy tylko grzyby i grzyby.

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Rydze oczyszczamy, myjemy i osuszamy na ręczniku.

**KROK 2:** Na patelni rozgrzewamy olej na, którym podsmażamy drobno pokrojoną cebulę. Dodajemy pokrojone na kawałki rydze, solimy i pieprzymy chwilę smażyć.

**KROK 3:** Następnie podlewamy gorącą wodą i dusimy około 15 min.

**KROK 4:** Na koniec hartujemy śmietanę, tzn do śmietany wlewamy 2-3 łyżki gorącego sosu i mieszamy w kubeczku.

**KROK 5:** Wlewamy śmietankę do sosu i mieszamy, trochę dusimy aby zredukować sos. Przyprawiamy solą i pieprzem do smaku. Jeśli ktoś lubi można dodać świeży tymianek.

Smacznego!