Rydze w sosie śmietanowym

Barbara Mulik

Polecane na: **danie główne, sosy**

Warto wiedzieć:

45 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

- Rydze (kapelusze) - 1/2 kg
- Liść laurowy - 2 szt.
- Ziele angielskie - 4 szt.
- Sól, pieprz - szczypta
- Cebule - 2 szt.
- Śmietana 18% (kwaśna) - 2 łyżka
- Olej - 2 łyżka
- woda - 1 szklanka

Dodatkowe info:

Rydze można zastąpić innymi grzybami: podgrzybkami, prawdziwkami, kurkami. Najlepiej smakuje z pieczywem, lub jako danie główne z ugotowanymi ziemniakami.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Grzyby starannie umyć pod bieżącą wodą. Kroimy kapelusze na duże kawałki.

KROK 2: Do wrzącej wody wrzucamy grzyby i przyprawy. Wody wlewamy tyle aby były przykryte grzyby. Dusimy pod przykryciem 30 minut.

KROK 3: Cebule pokroić w paski i zarumienić na oleju. Podsmażoną cebule dodajemy do uduszonych uprzednio grzybów. Dusimy pod przykryciem 10 minut.

KROK 4: W kubeczku łączymy śmietanę z 2 łyżkami wywaru i szczyptą soli. Zawartość kubeczka wlewamy do rondla i gotujemy jeszcze 5 minut na wolnym ogniu.

Smacznego.