

Przepis na:

Zapiekanka z podgrzybków

SKŁADNIKI:

- 500g podgrzybków
- 50g masła
- 1 cebula
- 45ml wody
- 250ml śmietany 30%
- 20g bułki tartej
- Ser żółty
- przyprawy

SPOSÓB WYKONANIA:

1. Podgrzybki dokładnie oczyszczamy, myjemy i kroimy. Jeśli mamy mniejsze grzyby pozostawiamy je w całości.
2. Na patelni roztopiamy masło.
3. Obieramy i kroimy cebulkę w kostkę.
4. Na patelnie wsypujemy podgrzybki i cebulę.
5. Dodajemy wodę.
6. Całość dusimy, aż zmięknie.
7. Sos staramy się odparować.
8. Doprawiamy wedle uznania, najlepiej solą i pieprzem.
9. Całość mieszamy i przekładamy do półmiska nadającego się do zapiekania.
10. Zalewamy całość śmietaną.
11. Ser mieszamy z bułką tartą i posypujemy całość.
12. Wstawiamy do piekarnika nastawionego na 180 st.
13. Pieczemy 20 minut lub do momentu roztopienia się sera.

