

Przepis na:

Duszony maślak w śmietanie

SKŁADNIKI:

- 2 mniejsze ziemniaki
- 500 g maślaków
- 50 g masła
- 1 cebula
- 250 ml śmietany 18%
- Sól
- Pieprz
- 1 ząbek czosnku
- koperek

SPOSÓB WYKONANIA:

1. Ziemniaki obieramy i gotujemy w osolonej wodzie.
2. Maślaki oczyszczamy i obieramy ze skórki.
3. Dobrze płuczemy i odsączamy.
4. Cebulkę kroimy w małą kostkę i szklimy ją na patelni z dodatkiem masła.
5. Dodajmy grzyby.
6. Dodajemy posiekany czosnek.
7. Całość dusimy do momentu odparowania wody, co jakiś czas mieszając (ok. 25 minut).
8. Przyprawiamy solą i pieprzem.
9. Dodajemy śmietanę 18% i doprowadzamy do wrzenia.
10. Ugniatamy ziemniaki z odrobiną masła.
11. Przekładamy na talerz ziemniak, duszone maślaki w śmietanie.
12. Całość posypujemy koperkiem.

