

Pieczarki w śmietanie

Składniki:

1 kg pieczarek
40 dag cebuli
2 łyżki masła
zielona pietruszka
ok. 250 ml śmietany 18%
sól morska
pieprz

Sposób wykonania:

Cebulę obrać, pokroić w kostkę i zrumienić na rozgrzanym maśle. Pieczarki opłukać i zetrzeć na bocznej tarce w plasterki. Dodać do cebuli i razem dusić około 25 minut na małym ogniu.

Do miękkiej cebuli i pieczarek dodać pokrojoną zieloną pietruszkę i śmietanę. Wszystko razem wymieszać i zagotować. Przyprawić do smaku solą morską i pieprzem.