
Grzyby z pietruszką

Dodano: 2010-01-01 17:16:04

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1217 razy.

Kuchnia włoska

400 g borowików

30 g masła

1 ząbek czosnku

2 łyżki posiekanej natki pietruszki

6 łyżek oliwy z oliwek

sól

pieprz

Dokładnie oczyszczone, umyte i odsączone grzyby pokroić na cienkie plasterki. Oliwę, masło i posiekany czosnek silnie rozgrzać w rondlu, dodać grzyby, posolić, popieprzyć i dusić. Po 15 minutach dołożyć posiekaną natkę pietruszki i dusić jeszcze 5 minut.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD