
Grzyby duszone zapiekane z kartoflami

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3249 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz.

400 g swiezych prawdziwkow lub maslakow,

300 g kartofli,

1 cebula,

2 pomidory,

2 lyzki siekanego koperku,

50 ml oliwy,

40 g masla,

100 ml smietany,

2 liscie laurowe,

sol, pieprz.

1. Grzyby dokładnie umyc i sparzyc goraca woda (maslaki nalezy przedtem obrac

ze skorki). Pokroic w plasterki i smazyc 5 min na polowie masla.

2. Przelozyc do rondla, dodac obrane, wypestkowane i pokrojone w kawalki pomidory, pieprz, sol i lisc laurowy. Zalac smietana i dusic pod przykryciem ok.

10 min.

3. Kartofle obrac, pokroic w plasterki, obsmazyc na oliwie na jasnozloty kolor.

4. Cebule obrac, drobno posiekac i podsmazyc na reszcie masla na jasnozloty

kolor.

5. Do podduszonych grzybow dodac podsmazone kartofle, cebule i starannie wymieszac. Zapiekac przez 15 min w nagrzanym do temp. 230°C piekarniku.

6. Przed podaniem podzielic na porcje i posypac siekanym koperkiem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 2 "Kuchnia rosyjska", strona 58.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)

Robiłem w nieznacznie większych proporcjach i na podgrzybku brunatnym polecam PYSZOTA!!! :)
Nadesłał(a): Dominik <pocztadm@poczta.onet.pl> 2006-09-25 00:09:01