

---

# SMAKOUN z pieczarkami w sosie śmietanowym - NIEBO W GĘBIE!!

Dodano: 2006-10-14 10:24:17

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 5444 razy.

Smakoun, pieczarki, cebula,  
masło lub oliwa z oliwek, śmietanka,  
zielona pietruszka, sól, pieprz, vegeta

1. posiekaną cebulę podsmażamy na złoty kolor na oliwie z oliwek lub maśle
  2. pieczarki myjemy, kroimy na ć wiartki i dodajemy do cebulki
  3. dodajemy przyprawy do smaku i dusimy na wolnym ogniu, pod koniec dodajemy śmietankę i dusimy jeszcze przez parę minut
  4. Smakouna podsmażamy delikatnie na oliwie z oliwek lub maśle
  5. smakouna kładziemy na talerz, polewamy gęstym sosem pieczarkowo &#8211; śmietanowym i posypujemy zieloną pietruszką
- PO PROSTU NIEBO W GĘBIE!!!

Więcej fajnych przepisów ze SMAKOUNEM na  
[www.sanuvita.com.pl](http://www.sanuvita.com.pl)

Nadesłał: lga <[iman1@wp.pl](mailto:iman1@wp.pl)>

---

Co to jest Smakoun??

Nadesłał(a):tramp 2007-01-31 08:01:18

Smakoun = <http://www.sanuvita.com.pl/>

Nadesłał(a):MM 2007-01-31 08:01:06

Widziałam to chyba w jakims sklepie, chyba Organic Market, musze koniecznie spróbować jak to taaakie pycha.

Nadesłał(a):magda 2007-11-07 22:11:25