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

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 5371 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 – śmietanowym i posypujemy zieloną pietruszką
- PO PROSTU NIEBO W GĘBIE!!!

Więcej fajnych przepisów ze SMAKOUNEM na
www.sanuvita.com.pl

Nadesłał: lga <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