

Grzyby z ziemniakami

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Grzyby z ziemniakami

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 40 dag mieszanych grzybów, pory, 50 dag ziemniaków, -
- 10 dag słoniny, okrawki kielbasy lub mięsa -
- 2 szklanki rosołu, sól, pieprz, majeranek. -

Etapy przyrządzania:

1. W dużym rondlu wytopić pokrajaną w kostkę słoninę. Grzyby i ziemniaki obrać, pokrajać w cienkie plasterki. Pory oczyścić, przekradać wzdłuż, wymyć pod bieżącą wodą, pokrajać w cienkie paseczki (pory zastąpić można cebulą). Układać w garnku warstwami, doprawiając solą, pieprzem i majerankiem, przekładając okrawkami kielbasy.

Zalać rosołem, dusić pod przykryciem 45 minut, dolewając, jeśli zajdzie potrzeba, wody lub rosołu.

