

Grzyby z papryką

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Grzyby z papryką

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 40 dag grzybów o mocnym aromacie (kozaki, podgrzybki -
- kawałek słoniny, cebula, 2 łyżki mąki, 1/2 l rosołu -
- łyżeczka papryki w proszku, łyżka przecieru pomidorowego lub 2 świeże pomidory, -
- sól, pieprz, ząbek czosnku. -

Etapy przyrządzania:

1. Słoninę pokrajać w kostkę, wytopić, przesmażyć na niej posiekaną cebulę. Dodać oczyszczone, opłukane i rozdrobnione grzyby, przykryć i dusić 10 minut, Doprawić solą, pieprzem, papryką. Dodać roztarty z solą ząbek czosnku i przecier pomidorowy.

Oprószyć mąką lub przygotować zasmażkę z mąki i masła i mocno przesmażyć, podlać rosołem, gotować 10 minut

