BOROWIKI DUSZONE Z BOCZKIEM

Przepis dodany przez użytkownika Kucharz-Misio

Tak przyżądzone grzyby można podawać jako dodatek do potraw z dziczyzny,pieczeni,steków lub jako danie główne z ziemniakami z wody, polanymi roztopionym masłem i zieloną sałatą

Ilość porcji: 3-4
Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:
- borowiki - 750 g
- chudy boczek - 100 g
- cebula - 2 szt.
- masło - 20 g
- sól -
- pieprz -
- natka pietruszki - 3 łyżka(i)

Etapy przyrządzania:

1. 1.). Borowiki starannie oczyścić i obetrzeć na sucho(nasiąknięte wodą tracą aromat).
2. 2.). Wykręcić trzony grzybów i drobno posiekać, a kapelusze pokroić w cienkie plasterki.
3. 3.). Na patelni najpierw zeszklić na boczku cebulę, potem wmieszać pokrojone trzony grzybów i wszystko razem podsmażyć.
4. 4.). Dodać masło, a kiedy się roztopi, wrzucić plasterki borowików i na małym ogniu przesmażyć wszystko razem mieszając, aż wyparuje cały sok wydzielający się przy smażeniu.
5. 5.). Doprawić do smaku solą i pieprzem.
6. 6.). Podawać obficie posypane natką pietruszki.