Gąski duszone:

Sk³adniki:

80 dag g¹ski,

2 dag mas³o,

5 dag cebula,

2 dag t³uszcz do sma¿enia,

2 dag m¹ka,

sól do smaku,

pieprz do smaku,

1 ³y¿ka posiekany koper,

1 ³y¿ka posiekana natka pietruszki

G¹ski dok³adnie oczyœciæ, op³ukaæ pod bie¿¹c¹ wod¹, cienko pokroiæ. Obran¹ cebulê pokrajaæ w drobn¹ kostkê, dodaæ t³uszcz, 4 ³y¿ki wody i razem dusiæ pod przykryciem. Gdy bêd¹ miêkkie, podprawiæ m¹k¹, dodaæ sól i pieprz, zagotowaæ, w³o¿yæ mas³o i siekan¹ zieleninê. Wymieszaæ i wy³o¿yæ na salaterkê.

--

Duszone smaczne pachn¹ce lasem g¹ski Iwony

Sk³adniki:

• 70 dkg œwie¿ych g¹sek

• 2 ³y¿ki mas³a roœlinnego

• 1 du¿a cebula

• 1 szklanka œmietany

• sól, pieprz do smaku

• 3 ³y¿ki posiekanego zielonego koperku

Sposób przyrz¹dzenia:

G¹ski umyæ, pod bie¿¹c¹ wod¹ bardzo dok³adnie. Pokroiæ w cienkie paseczki. Cebulê obraæ, pokroiæ w kosteczkê i razem z grzybkami poddusiæ we w³asnym sosie pod przykryciem. Pod koniec duszenia dodaæ mas³o roœlinne i doprawiæ do smaku sol¹ i pieprzem, oprószyæ m¹k¹, wymieszaæ, doprawiæ œmietan¹, jeszcze moment poddusiæ. Przed podaniem posypaæ posiekanym zielonym koperkiem.

--

Gaski duszone

SK£ADNIKI:

60 dag gasek,1 lyzka masla roslinnego,1 duza cebula,1 lyzka maki,0,5 szklanki smietany,sol,pieprz,2 lyzki posiekanego koperku albo pietruszki

PRZYGOTOWANIE:

Gaski oczyscic,oplukac kilkakrotnie w wodzie bierzacej aby piasek splynol razem z woda,pokroic w cienkie paski.cebule obrac,oplukac,drobno pokroic.grzyby z cebula dusic we wlasnym sosie pod przykryciem do miekkosci.pod koniec duszenia dodac maslo roslinne,sol,pieprz,opruszyc maka,wymieszac, dodac smietane i chwile jeszcze poddusic,mieszajac.przed podaniem posypac drobno pokrojona pietruszka albo koperkiem.smacznego

--