

Gąski duszone:

Składniki:

80 dag głąski,

2 dag masła,

5 dag cebula,

2 dag tłuszcz do smażenia,

2 dag mąka,

sól do smaku,

pieprz do smaku,

1 łyżka posiekany koper,

1 łyżka posiekana natka pietruszki

Głąski dokładnie oczyścić, opłukać pod bieżącą wodą, cienko pokroić. Obrane cebule pokroić w drobną kostkę, dodać tłuszcz, 4 łyżki wody i razem dusić pod przykryciem. Gdy będą miękkie, podprawić mąką, dodać sól i pieprz, zagotować, włożyć masło i siekaną zieleninę. Wymieszać i wyłożyć na salatkę.

--

Duszone smaczne pachnące lasem głąski lwony

Składniki:

- 70 dkg świeżych głąsek
- 2 łyżki masła roślinnego
- 1 duża cebula
- 1 szklanka śmietany
- sól, pieprz do smaku
- 3 łyżki posiekanego zielonego koperku

Sposób przyrządzenia:

Głąski umyć, pod bieżącą wodą bardzo dokładnie. Pokroić w cienkie paseczki. Cebulę obrać, pokroić w kosteczkę i razem z grzybkami poddusić we własnym sosie pod przykryciem. Pod koniec duszenia dodać masło roślinne i doprowadzić do smaku solą i pieprzem, oprószyć mąką, wymieszać, doprowadzić śmietaną, jeszcze moment poddusić. Przed podaniem posypać posiekanym zielonym koperkiem.

--

Gąski duszone

SKŁADNIKI:

60 dag gasek, 1 łyżka masła roślinnego, 1 duża cebula, 1 łyżka maki, 0,5 szklanki śmietany, sól, pieprz, 2 łyżki posiekanego koperku albo pietruszki

PRZYGOTOWANIE:

Gąski oczyścić, opłukać kilkakrotnie w wodzie bieżącej aby piasek spłynął razem z wodą, pokroić w cienkie paski. cebule obrać, opłukać, drobno pokroić. grzyby z cebulą dusić we własnym sosie pod przykryciem do miękkości. pod koniec duszenia dodać masło roślinne, sól, pieprz, oprószyć mąką, wymieszać, dodać śmietanę i chwilę jeszcze poddusić, mieszając. przed podaniem posypać drobno pokrojoną pietruszką albo koperkiem. smacznego

--