

Dusené huby

Kategorie: Houby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcií:

Náročnost:

Autor: ddk

Suroviny

750 g húb (hríby, kozáky, plávky, bedle)

60 g cibule

100 g masti

soľ

mleté čierne korenie

rasca

voda

zelená petržlenová vňať

Postup

Nadrobno nakrájanú cibuľku trochu opražíme na masti, pridáme pokrájané očistené huby, soľ, korenie, rasca, podlejeme vodou a dusíme 15 - 20 minút.

Nakoniec pridáme posekanú zelenú petržlenovú vňať.

Podávame s chlebom, so slaným pečivom, varenými zemiakmi alebo dusenou ryžou a so zeleninovým šalátom.