

Marynowane grzybki w śmietanie

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: termomax1965, dnia 28 Kwietnia 2011r. o 21:06

Tagi: grzyby, marynowane, marynata, śmietana

Rodzaj dania: dania jarskie kuchnia regionalna przekąski sałatki. surówki

Rodzaj kuchni: polska

Region pochodzenia: cała Polska

Rodzaj mięsa: danie bezmięsne

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
grzyby marynowane	150	g	warzywa
śmietana 18%	100	ml	nabiał
cebula	1	szt.	warzywa
sól	do smaku	szczypta	przyprawy i zioła
pieprz kolorowy mielony	2	szczypta	przyprawy i zioła

Opis

1. Marynowane grzybki ze słoiczka wylewamy na sito i przelewamy zimną wodą, odcedzamy, przekładamy lekko osuszone do salaterki.
2. Średnią cebulę obieramy, kroimy na półkrążki, dodajemy do grzybków.
3. Wlewamy śmietanę, wsypujemy pieprz i przyprawiamy solą do smaku. Wszystko mieszamy.



Dla ilu osób: 3
Danie dietetyczne: nie
Poziom skomplikowania: łatwe do przygotowania
Czas przygotowywania: 0godz. 5min.
Cana:
Liczba kalorii: