

Pieczarki z dymką

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Podaje do smazonej ryby lub kurczaka.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 1/2 kg pieczarek -
- 1 pęczek dymki -
- 1 łyżka oleju sezamowego -
- 1-2 łyżki sosu sojowego -
- kilka liści kolędry lub natki pietruszki -
- sól i pieprz ewnt. szczypta curry -

Etapy przyrządzania:

1. Cebulke kroje łącznie z białą częścią . Pieczarki myje i kroje w ciękie plasterki. Na patelni rozgrzewam olej, wrzucam pieczarki i cebule, smaże na dość dużym ogniu, energicznie mieszając. Doprawiś olejem sezamowym, curry, pieprzem, zieleniną i sosem sojowym.

