

Prawdziwki i podgrzybki w śmietanie

Mam nadzieję, że to co udało mi się zebrać w koszyczku, to prawdziwki, a może i podgrzybki... Nie wiem, może znajdzie się ktoś, kto mi powie jakie grzyby zebrałam? Wiem, że są jadalne, bo na grzyby jeździłam już od małej dziewczynki z moją Babcią, Rodzicami i Wujkami. To był wspaniały rodzinny rytuał z herbatą w termosie. Wspaniałe czasy. Udało mi się przywołać je wspomnieniami, za co bardzo dziękuję (<3) mojemu towarzyszowi.

W lesie zawsze najbardziej boję się pajaków. Na szczęście ich nie było. Najgorsze są te, które plotą swoje nici pomiędzy drzewami. Są wielkie, ohydne, a nici są przeokropnie klejące...

Deskę do krojenia ułożyłam na podłodze, w miejscu, które było najbardziej nasłonecznione. Z tyłu postawiłam białą kartkę. Przód doświetliłam odbijając światło dzienne. Tak by potrawa była cała ostra, a grzyby u dołu mniej ostre: F/6,3, czas naświetlania 1 s., kompensacja naświetlenia +0,3



Dla dwóch osób potrzebujesz:

- 20 grzybków,
- pół cebuli,
- sól,
- pieprz,
- śmietana,
- szczypiorek,
- masło klarowane

Przygotowanie:

Grzyby umyj dokładnie i krótko obgotuj. Na patelni rozgrzej masło klarowane, cebulę pokrój w paski i zezłóć na patelni. Dorzuć grzybki. Smaż około 10 minut

na małym ogniu. Dopraw wedle uznania. Na ostatnie kilka minut smażenia wlej śmietanę (u mnie 2 łyżki), wymieszaj, dorzuć świeży szczypiorek i voila. Smacznego!



