

Borowiki w sosie pomidorowym

Przepis dodany przez użytkownika Kotek_kłopotek

pycha, podawać z ziemniakami.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- świeże borowiki - 500 g
- oregano - 1 łyżka(i)
- sos pomidorowy - 2 łyżka(i)
- czosnek - 2
- masło - 1 łyżeczka(i)
- oliwa z oliwek - 5 łyżka(i)
- sól - szczypta(y)

Etapy przyrządzania:

1. Borowiki bardzo dokładnie oczyszczamy, kapelusze grzybów przecieramy wilgotną ściereczką. Trzonki tnijemy w słupki długości 1 centymetra, a kapelusze w plasterki półcentymetrowej grubości. Masło rozpuszczamy na patelni, wlewamy na nie oliwę, a gdy tłuszcz się nagrzeje, wkładamy czosnek, a następnie dodajemy oregano, grzyby, sól i sos pomidorowy. Gotujemy na wolnym ogniu około 15 minut, a po upływie tego czasu podajemy na stół.

Smacznego!

