

Rydze w maśle

Grzybowy hit

 Czas na High: -

 Czas na Low: 3

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 30

Składniki

- - rydze 0,8kg świeże,
- - cebula 1szt pokrojona w drobną kostkę,
- - seler naciowy 2 łodygi drobna kostka,
- - natka pietruszki 3 łyżki siekana,
- - masło 100g,
- - sól do smaku.,
- - pieprz do smaku.
-



Wykonanie:

Rydze przed gotowaniem zamocz w zimnej wodzie na 30min. Po czasie wyciągnij i osusz. Grzyby przełóż do Crock-Pota, następnie dołóż do nich cebulę, masło i selera. Całość dobrze wymieszaj, ustaw program Low na 3h. Przed podaniem dodaj pietruszkę, sól i pieprz.