

prawdziwki (= borowiki) na obiad.

Cieszy mnie fakt, że korzystacie z wieśniaczych przepisów.

Dzisiaj produkt wybitnie wiejski (choć kupiony na bazarku, bom teraz w mieście) – grzyby.

Bardzo łatwy przepis. Nie mam teraz cierpliwości do skomplikowanych dań.

Świeże borowiki (porcja dla jednej osoby: ok. 4 bardzo duże grzyby),  
1 cebula (czerwona będzie ładniej wyglądała), 1 ząbek czosnku,  
trochę natki pietruszki i dymki/szczypiorku,  
oliwa, sól, pieprz, pół szklanki bulionu,  
ćwierć szklanki białego wina.



Na zimną patelnię wlać oliwę i od razu wsypać pokrojoną w kostkę cebulę wraz z rozgniecionym czosnkiem. Smażyć przez ok. 2 minuty, dodać pokrojone grzyby. Wszystko smażyć przez ok. 7 minut, dodać natkę i szczypiorek, zalać bulionem, dusić przez ok. 2 minuty. Następnie dodać wino i zredukować sos (zmniejszyć ogień i przez kilka minut pozostawić bez przykrywki).

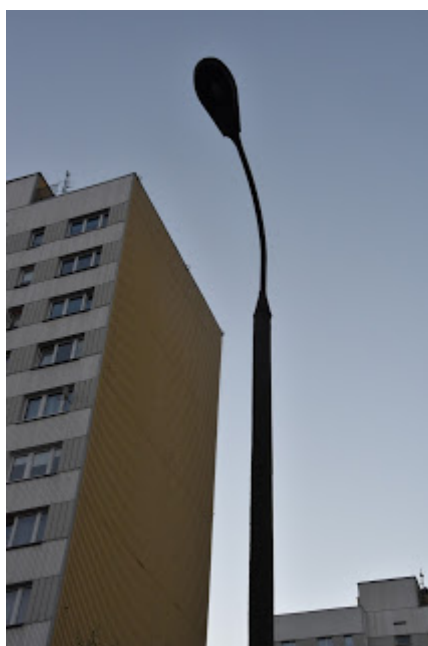
Voilà!

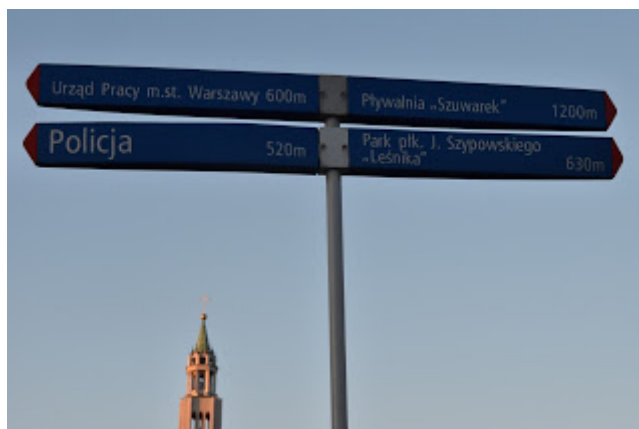
Można jeść z chlebem, z makaronem albo z ziemniakami.

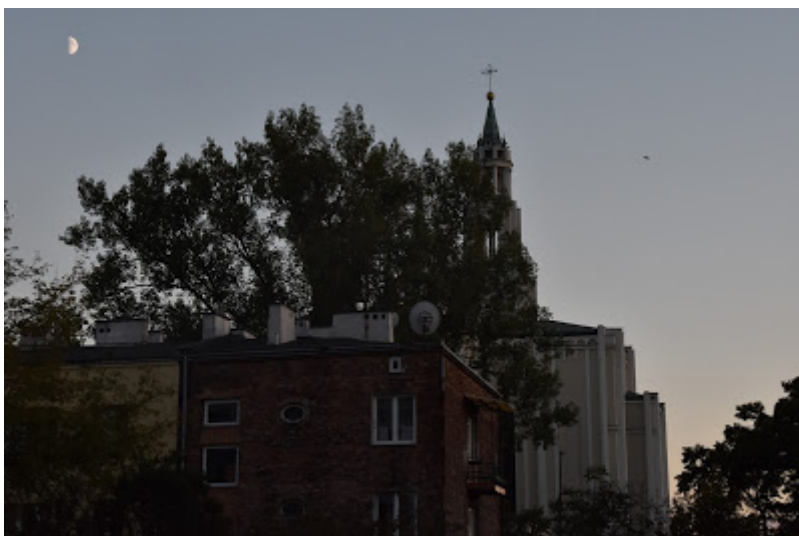
Albo bez niczego z lampką białego wina.



(Znalazłam sobie naukową instrukcję obsługi.)









Przed nocnym szlajaniem się po Saskiej Kępie poszłam jeszcze na Wiatrak do Bobby'ego. Młody pan o maślanych oczach z uśmiechem donosił mi majonez do frytek. Do polskiego HipHopu – coś tam o cannabisie i ananasie. A potem włączył DiscoPolo. Zdaje się, że polski HipHop i DiscoPolo to obecnie gatunki pokrewne. I pojechałam na RAPPERswilską. Każdy mieszkał przy takiej ulicy, na jaką zasługiwał. I Pustelnik i OSTRY.

Sytuacja jest chyba bez wyjścia, a przynajmniej my dwie nic tu nie zdziałamy. Całego świata nie da się zbawić. Czas to w końcu zrozumieć i zająć się rzeczami, na które mamy rzeczywisty wpływ.

Co do liska - oswoiłam. To jak miałabym teraz zostawić??

Każdy ma swojego liska, nawet jeśli czasami trudno to dostrzec. Dbajcie o niego!