

# (odc.49) duxelle

Przepis z programu [Przekrety Jamiego Olivera](#) (odc.49)

trudność: **łatwe**

## **Składniki**

grzyby: majówki wiosenne, gęsówki fioletowawe, lejkowce dęte, pieprzniki jadalne  
oliwa z oliwek  
sól i pieprz  
½ główki czosnku  
kilka gałązek tymianku  
masło  
sok z cytryny

## **Przygotowanie**

Grzyby oczyścić pędzelkiem. W razie potrzeby szybko umyć i otrząsnąć na durszlaku. Rozgrzać patelnię, nalać trochę oliwy. Grzyby wrzucać po kolei – można je pokroić, albo lepiej porozrywać palcami. Potrzęsnać. Smażyć. Doprawić odrobiną soli i pieprzu. Czosnek drobniutko pokroić. Nie wrzucać czosnku za wcześnie, mógłby się spalić, a reszta stałaby się nieco gorzka. Dorzucić tymianek. Potrzęsnać. Grzyby puszczą soki, które z czasem się wygotują i grzyby znów zaczną się smażyć. Potrzęsnać. Część grzybów przełożyć na deskę do krojenia i pokroić je. Do grzybów na patelni dolać odrobinę wody, żeby uzyskać kremowy sos. Zamieszać. Dodać kawałek masła. Wyłączyć palnik. Potrzęsnać. Dodać 5 kropli soku z cytryny, żeby zaostrzyć smak. Potrzęsnać. Zamieszać. Pokrojone grzyby przełożyć z powrotem na patelnię. Wymieszać.

© Jamie Oliver