

Leczo z boczniaków

2 kg grzybów
½ kg cebuli
1 szklanka oleju
3 łyżki koncentratu pomidorowego
4 łyżki cukru
2 łyżki płaskie soli
1 łyżka słodkiej papryki
pieprz
szczypta chili

Grzyby lekko ugotować. Cebulę zeszklić na oleju, dodać koncentrat, sól, paprykę, cukier i ugotowane grzyby, dusić jeszcze około 10 minut na małym ogniu.