
Pieczarki lub rydze smażone

Dodano: 2010-01-01 14:55:29

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1324 razy.

40 dag młodych pieczarek lub rydzów

10 dag masła (ewentualnie żółty ser)

sól

pieprz

Pieczarki oczyścić , opłukać , osączyć , obrać ze skórki, odciąć trzony. Rydze oczyścić , opłukać , osączyć . Rozgrzać część masła na patelni i obsmażyć grzyby na średnim ogniu. Przed podaniem pieczarki oprószyć solą i pieprzem. Smażyć partiami, w ostatniej chwili przed podaniem. Podawać polane tym masłem, na którym grzyby się smażyły lub posypane (gdy są ciepłe) żółtym serem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD