
ZAPIEKANKA Z GRZYBÓW SUSZONYCH

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1294 razy.

6 dag grzybów suszonych,
20 dag kaszy manny,
duża cebula,
2,5 łyżki tłuszczu,
3 jaja,
2 łyżki tartej bułki,
pieprz,
sól

Ugotować opłukane i namoczone grzyby. Wyjąć je i poszatковать ; w wywarze ugotować kaszę na sypko. Cebulę obrać , pokrajać i przesmażyć razem z poszatkowanymi grzybami. Wymieszać z ostudzoną kaszą manną, wbić żółtka, dodać tartą bułkę i przyprawy. Ubić pianę z białek, połączyć z całością. Masę wyrobić i zapiec w piekarniku, najlepiej w naczyniach porcjowych. Podawać z ziemniakami i sosem śmietanowym lub koperkowym.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD