
Potrąwka z porów i rydzów

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1264 razy.

90 dag porów białych,
30 dag rydzów lub innych grzybów,
3 łyżki tłuszczu,
pół szklanki śmietany,
2 łyżki mąki,
łyżka octu lub soku z cytryny,
koper,
sól,
cukier,
pieprz,
2 żółtka,
przyprawa da zup

Oczyszczane pory pokrajać w paseczki (ok. 2 cm) i dusić z tłuszczem w małej ilości wody do miękkości. Grzyby oczyścić, umyć, pokrajać w paski, usmażyć na tłuszczu i dodać do uduszonych porów. Potrawę podprawić śmietaną zmieszaną z mąką. Przyprawić do smaku i zaciągnąć żółtkami. Podawać z ryżem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD