
Świeże grzyby ze śmietaną

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1411 razy.

1 kg borowików, koź larzy, maślaków
2 dag cebuli
2 dag masła lub margaryny
15-20 dag śmietany
sól .
pieprz
zielona pietruszka

Grzyby oczyścić z ziemi nożem, szybko opłukać , pokrajać w cienkie krążki lub w paski. Z maślaków zdjąć śluzowatą skórkę. Grzyby skropić wodą, udusić z cebulą i masłem pod przykryciem. Gdy grzyby zmiękną, zalać je śmietaną, mieszając zagotować , dodać soli, pieprzu do smaku i siekanej, zielonej pietruszki. Podawać w okrągłej salaterce.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD