
Maślaki duszone

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1291 razy.

1 kg maślaków
4 dag tłuszczu (masło)
4 dag cebuli
sól
pieprz

Maślaki oczyścić z ziemi, odrzucić trzony, opłukać (wielokrotnie); osączyć, z kapeluszy zdjąć skórkę. Pokrajać w krążki (mniejsze ugotować w całości), dodać cebulę pokrajaną, tłuszcz, udusić pod przykryciem. Gdy sok wydzielony z grzybów odparuje, przyprawić je solą i pieprzem. Podawać w salaterce.

Tak samo przyrządzać pieczarki, smardze, kozaki, gąski i podpieńki jesienne. Oprócz kapeluszy można też użyć także trzony tych grzybów.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD