
Borowiki zapiekane

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1289 razy.

40 dag grzybów
mała cebula
2 łyżki tłuszczu
pół łyżeczki mąki
pół szklanki śmietany
5 dag utartego sera szwajcarskiego
łyżka margaryny (masła)
2 łyżeczki tartej bułki
łyżeczka posiekanej naci pietruszki
sól
pieprz

Grzyby oczyścić , starannie opłukać i cienko poszatkować . Cebulę obrać , opłukać , pokrajać w kostkę i usmażyć na tłuszczu, nie rumieniać. Dodać grzyby i udusić do miękkości, podlewając w miarę potrzeby wodą, którą pod koniec duszenia odparować . Uduzione grzyby wymieszać ze śmietaną rozmieszaną z mąką, zagotować , posolić i dodać pieprz do smaku. Napełnić muszelki, posypać tartym serem i tartą bułką, skropić stopionym tłuszczem; zapiec w gorącym piekarniku. Przed podaniem posypać posiekaną nacią pietruszki.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD