
PORY FASZEROWANE GRZYBAMI

Dodano: 2010-01-01 17:16:04

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1102 razy.

10 szt. porów,
5 dag grzybów suszonych,
3 łyżki tłuszczu,
2 czerstwe bułki,
3 łyżki bułki tartej,
pół szklanki śmietany,
łyżka mąki,
sól,
cukier,
pieprz,
nać pietruszki

Grube pory oczyścić z liści i wykrajać środki, zostawiając wierzchnie 4-5 warstw. Środki posiekać i przesmażyć na tłuszczu; dodać ugotowane i poszatowane grzyby, namoczoną w wywarze z grzybów i odcisniętą bułkę oraz przyprawy. Zewnętrzne warstwy porów sparzyć wrzątkiem, ostudzić i napęlić nadzieniem, włożyć do naczynia, podlać wywarem i dusić do miękkości. Sos podprawić śmietaną zmieszaną z mąką. Podawać z ryżem lub ziemniakami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD