
Grzanki z pieczarkami

Dodano: 2010-01-01 17:23:30

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1243 razy.

12 kromek bułki (1/3 długiej bułki kanapkowej)

2,5 łyżki margaryny,

25 dag pieczarek

mała cebula

łyżka mąki

jajo

2-3 łyżki śmietany (śmietanki)

3 dag sera szwajcarskiego

sól

pieprz

Bułkę cienko obraną ze skórki pokrajać na kromki grubości 1 cm. Spód każdej kromki posmarować cienko margaryną. Pieczarki oczyścić, przyciąć trzony, dokładnie optukać (starsze kapelusze obrać ze skórki), pokrajać w cienkie plasterki. Cebulę obrać, pokrajać w drobną kostkę (aby usunąć ostry smak cebuli, można ją sparzyć wrzącą wodą), włożyć na rozgrzany tłuszcz, usmażyć na złoty kolor, dodać pieczarki, lekko posolić, wlać 3-4 łyżki wody, dusić 20 min. Wyparowany sos uzupełnić wodą. Pieczarki zdjąć z ognia, oprószyć mąką, dodać śmietankę lub śmietanę, doprawić do smaku solą i pieprzem, połączyć z rozmieszanym jajem. Chwilę ogrzewać, ciągle mieszając, następnie trochę ochłodzić. Na grzanki, ułożone posmarowaną stroną na blasze, nakładać z wierzchu pieczarki i posypać obficie utartym serem. Wstawić do gorącego piekarnika na 8-10 min. Podawać jako gorącą przekąskę. Potrawę można przyrządzić nieco inaczej: na grzanki obłożone masą pieczarkową położyć jaja sadzone, lekko ścięte. Z wierzchu posypać utartym serem tyłżyckim lub szwajcarskim i zapiec w gorącym piekarniku.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD