
Forszmak z grzybów

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1252 razy.

40 dag grzybów (borowiki lub rydze),
3 cebule,
2 łyżki oliwy,
2 łyżki musztardy,
2 łyżeczki octu,
2 jaja,
sól,
pieprz,
pół pęczka naci pietruszki lub kopru

Oczyszczone grzyby udusić w oliwie (rydze usmażyć). Gdy przestygną, drobno pokrajać, dodać posiekaną, sparzoną we wrzątku i skropioną octem cebulę oraz jajo ugotowane na twardo i posiekane. Całość wymieszać, przyprawić do smaku i posypać posiekaną zieleniną. Przybrać cząstkami jaja i grzybów. Podawać jako zakąskę.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD