
Sałatka ze świeżych grzybów

Dodano: 2010-01-01 17:31:10

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1363 razy.

ok.1 kg świeżych grzybów
szklanka śmietany
1 cebula
sól
pieprz
cukier
sok cytrynowy lub ocet winny
liście zielonej sałaty

Grzyby oczyścić , pokrajać i gotować przez 2-3 min w zakwaszonej wodzie. Przełożyć je na sito, póź niej osuszyć ściereczką. Cebulę posiekać jak najdrobniej, wymieszać ze śmietaną, przyprawić cukrem, solą i pieprzem. Tak przyrządzonym sosem polać grzyby ułożone na liściach sałaty.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD