
Wywar z grzybów suszonych

Dodano: 2010-01-01 17:43:12

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1660 razy.

2 litry wody
ziele angielskie
3 dkg grzybów suszonych
pieprz gorzki
3 dkg cebuli
1 1/2-2 dkg soli

Grzyby umyć w ciepłej wodzie, opłukać, zalać zimną przegotowaną wodą, dodać cebulę i przyprawy, i ugotować pod przykryciem na niezbyt silnym ogniu. Gdy grzyby ugotują się, wywar odcedzić, podprawić, a grzyby rozdrobnić i użyć jako dodatek do zupy, kluseczek lub pasztecików.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD