

---

# Wywar z grzybów suszonych

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1685 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