
Polewka grzybowa po kaszubsku

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1667 razy.

Garść suszonych borowików (inne grzyby nie nadają się)

50 dag drobno pokrojonych ziemniaków

szklanka kwaśnej śmietany

sól

listek laurowy

4-5 ziaren ziela angielskiego

2 łyżki mąki

łyżka octu (10%)

Grzyby starannie umyte w letniej wodzie wrzucić do 2 l wrzątku przyprawionego solą, listkiem laurowym i zielem angielskim. Pokrajane ziemniaki dodać , gdy grzyby są już prawie miękkie. Ugotować , podprawić mąką i śmietaną, wlać ocet.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD