
Grzyby po litewsku

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3079 razy.

500 g małych grzybów,

4 cebule,

250 g suchego chleba żytniego,

200 g masła,

sól

Grzyby oczyścić , wypłukać . Cebulę drobno posiekać , a chleb dobrze pokruszyć lub utrzeć na tarce. Rondel posmarować masłem, włożyć część grzybów, posypać chlebem na to położyć parę kawałeczków masła, lekko posolić i w podobny sposób układać na przemian następane warstwy: grzyby, chleb, masło, aż rondel się wypełni. Dusić pod przykryciem do miękkości grzybów.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>

A co z cebula?

Dobrze sie zaczyna, ale chyba brakuje tu wykonczenia.

Nadesłał(a): Outsider <fifty26@wp.pl> 2008-11-27 12:11:13