
Solanka grzybowa

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2297 razy.

350 g prawdziwkow (swiezych lub slonych), albo 60 suszonych,

200 g cybuli,

100 slonych ogurkow

100 g oliwek,

100 g przetartych tomatow,

50 g masla

1,6 l rosolu grzybowego,

150 g smietany,

lietek bobkowy,

pieprz czarny caly,

swieza pokrajana zielenina.

Przygotowane swieze prawdziwki ugotowac i pociac w paski, rosul pozostawic dla soljanki. Jezeli sie uzywa grzyby suszone, to je oczyszcic, ugotowac jak dla przygotowania rosolu grzybowego. Soljanke mozna przygotowac i ze slonych grzybow, ktore trzeba przemyc i pociac. Reszta sie przygotowuje jak soljanka miesna, tylko zamiast miesa grzyby i rosul grzybowy.

From: "e. taranov" <eugen.taranov@muc.cablesurf.de>