
Grzyby pasteryzowane

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

Język: Polski

Odwiedzono: 6670 razy.

1 kg zdrowych, jędrnych grzybów

sól, pieprz

Grzyby przebrać , oczyścić , umyć , osączyć , pokroić w paski, zalać małą ilością gorącej wody. Przyprawić do smaku solą i pieprzem, poddusić , by były prawie miękkie. Napełnić przygotowanymi grzybami słoje, tak, by pozostało 4 cm od górnej krawędzi.

Zamknąć , pasteryzować 1 godz. Następnego dnia ponownie pasteryzować 1 godz.

Takie pasteryzowane grzyby można przyrządzać jak świeże. Po wyjęciu ze słoika poddusić na tłuszczu z pokrojoną cebulą, albo ugotować z nich zupę.

From: "Jola Backiel" <jola@infeco.pb.bialystok.pl>

przepis jest doskonały ,stosuje go od kilku lat .Polecam do kołpaków,(rodzaj grzybów)tyle ze bez pieprzu na samej soli
Nadesłał(a):niuniek <niuniek40@poczta.onet.pl> 2006-09-19 21:09:17