
Grzyby z orzechami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2128 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz. 25 min.

500 g pieczarek,

1 łyżka siekanej zielonej pietruszki,

1 łyżka orzeszkow pinii lub wyluskanych ziaren słonecznika,

1 łyżka wyluskanych orzechow włoskich, drobno posiekanych,

1 łyżka rodzynek,, wycieczonych w wodzie i odcisnietych,

125 ml smietany,

250 ml bialego wytrawnego wina,

1 kieliszek brandy,

sol, pieprz,

maslo do smazenia.

1. Pieczarki oczyszcic, umyc starannie i osuszyc. Kapelusze oddzielic od trzonkow. Te ostatnie drobno posiekac.
2. Na patelni rozgrzac 50 g masla i obsmazac na nim przez 10 min posiekane trzonki i kapelusze pieczarek. Dodac posiekana pietruszke, osolic i doprawic spora iloscia pieprzu. Zalac winem i dusic na wolnym ogniu 25 min.
3. Dodac rodzynki, posiekane orzechy włoskie oraz orzeszki pinii lub ziarnka słonecznika. Gotowac jeszcze 10 min.
4. Dodac brandy i smietane, wymieszac dokladnie i pozostawic na ogniu jeszcze 5 min do zgestnienia.
5. Podawac z ryzem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 3 "Kuchnia włoska", strona 56.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)