
Rydze z patelni

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2974 razy.

1 kg rydzów,

100 g masła,

sól

Rydze oczyścić , wypłukać zmieniając kilkakrotnie wodę. Trzonki rydzów odciąć , a kapelusze osuszyć na sicie, układając blaszkami do dołu. Na dużej patelni rozgrzać masło, układać rydze blaszkami do góry i smażyć na silnym ogniu. Po kilku minutach widelcem odwrócić grzyby i smażyć z drugiej strony. Uważać , aby ich zbyttnio nie wysuszyć , bo będą niesmaczne. Gorące rydze posolić i podać na patelni, na której były smażone. Do rydzów można podać chleb lub grzanki. Do usmażonych rydzów można dodać kilka łyżek śmietany, wymieszać i jeden raz zagotować .