
Grzybowa - Wigilijna

Dodano: 2004-11-15 19:41:42

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 5881 razy.

10 dkg. suszonych grzybów(mieszanych)

Łyżka masła (może być margaryna)

Marchewka,cebula,vegeta,sól,pieprz.

śmietana

Grzyby zalać wrzątkiem(wypłukać).Grzyby,masło,marchewkę,cebule,vegete gotować ok. 1 godz.Miękkie grzyby pokroić w paski.Wywar z grzybami za

bielić śmietaną.

Podawać z makaronem.

Tylko 24 grudnia.

Nadesłał: waldemarj <walja1@aster.pl>