
Zupa ze świeżych grzybów

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1448 razy.

Nastawić smak dodawszy dużo włoścзыzny i parę ziarek pieprzu. Uszatkować kilkanaście świeżych grzybów, posolić i udusić na maśle w rynce kamiennej, z jedną przesiekaną cebulą, aż do zarumienienia. Osobno poszatkować trochę jarzyn, dodać łyżkę zielonego groszku i ugotować w wodzie. Potem uduszone grzybki i jarzyną zalać smakiem z włoścзыzny, zaprawić mocno zrumienioną zaprażką i zagotować razem.

Nadesłał(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"