
Pierogi z grzybów do zup postnych

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1104 razy.

Najczęściej używają się do zup grzybowych lub barszczu. Kilkanaście grzybów po ugotowaniu wycisnąć z wody, usiekać jak najdrobniej, usmażyć w maśle z drobno siekaną i poprzednio w maśle uprażoną cebulą, dodać soli, pieprzu, jajko, wszystko razem dobrze wymieszać. Zrobić ciasto z mąki i jaja, jak na pierogi, rozwałkować cienko, nakłść farszem, zawijać i smażyć na gorącym maśle. Można je też dać na potrawę, w takim razie gotują się w wodzie i podają polane masłem.

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