
Zrazy z grzybkami i ze śmietaną

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1228 razy.

Zrobić zrazy i obrumienić jak zrazy bite. Osobno ugotować trochę suchych grzybów, pokrajać je w paseczki i przełożyć nimi zrazy w rynce, dusić na wolnym ogniu podlewając smakiem z grzybów. Po pół godzinie duszenia, wrzucić do zrazów sporo kartofli pokrajanych w talarki i sparzonych ukropem, niech się tak razem duszą, a gdy są już prawie miękkie, wlać ć wierć litra śmietany kwaśnej, rozbitej z pół łyżeczką mąki, zagotować razem przez 5 minut i wydać . Zrazy takie podają się na stół razem z rynką; można je robić w nikłowej lub kamiennej rynce.

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