
Grzyby prawdziwe smażone

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1181 razy.

Wziąć grzybki, korzonki z nich powykrawać i użyć do suszenia, po osuszeniu utrzeć je na proszek, zachować w flaszce i używać do potraw. Grzybki zaś cienko w listki pokrajać, wypłukać parę razy w zimnej wodzie, aby piasku nie było i wycisnąć z wody. Zasmażyć masła z cebulą, włożyć w nie grzyby, osolić, opieprzyć, przykryć szczelnie i gotować, mieszając od spodu dobrze, żeby się nie przypiekły, smażyć tak długo, dopóki sos zupełnie się nie wygotuje i nie zacznie się masło pokazywać. Można też dolać parę łyżek kwaśnej śmietany, poczym je wydać na stół, a będą bardzo dobre. Parzone tracą delikatny smak grzybowy. Chcąc aby grzyby suszone smakowały tak jak świeże, należy je wprzód sparzyć kilka razy wodą gorącą, potem wymoczyć kilka razy w mleku, dalej postępować jak ze świeżymi.

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