
Grzyby szatkowane, suszone, jak świeże

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1173 razy.

W lecie gdy dużo świeżych grzybów, można zrobić łatwo zapas na zimę. Uszatkować drobno czapeczki młodych grzybków, nie płuczac ich w wodzie, rozsypać je na desce lub wieku od pudła i ususzyć na słońcu. Potem złożyć do torby i trzymać w suchym miejscu. Przed użyciem wypłukać, namoczyć w wilgę dnia wiele potrzeba w mleku, a nazajutrz odcedziwszy je, posolić, opieprzyć, dodać pół usiekanej cebuli, łyżkę masła i dusić przez godzinę pod przykryciem. Na kwadrans przed wydaniem oprószyć lekko mąką i wlać ć wierć litra kwaśnej śmietany. Takie grzybki w zimie są bardzo smaczne do mięsa, zupełnie jak świeże.

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