Grzyby szatkowane, suszone, jak świeże

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1331 razy.

W lecie gdy dużo świeżych grzybów, można zrobić łatwo zapas na zimę. Uszatkować drobno czapeczki młodych grzybków, nie płucząc 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 wilję 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 ćwierć litra kwaśnej śmietany.

Takie grzybki w zimie są bardzo smaczne do mięsa, zupełnie jak świeże.

Nadesłana(a): MARJA ŚLEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"