
Zrazy z grzybów

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1039 razy.

Wybrać większe czapeczki grzybów suszonych, namoczyć je w wilgę dnia w mleku, a nazajutrz odcisnąwszy ugotować na wodzie. Wiele grzybów, tyle obranych kartofli pokrajać w talarki i sparzyć wrzącą wodą, potem układać w rondlu naprzemian kartofle i grzyby, przesypując usiekaną cebulę, opieprzyć , posolić , a włożywszy łyżkę masła, dusić pod przykryciem na wolnym ogniu, podlewając smakiem z grzybów, aż kartofle będą zupełnie miękkie, wtedy zalać je kilku łyżkami kwaśnej śmietany, rozbitej z pół łyżeczką mąki, dodać pół łyżeczki sosu Cabul i podać jako potrawę w dzień postny, otoczoną rantem z ryżu lub z kaszki krakowskiej.

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