
Smardze duszone

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1087 razy.

Są to grzyby najwcześniejsze wiosenne, rosną w lasach i na łąkach, są wcale smaczne. Ponieważ mają dużo zagłębień, trzeba je wypłukać starannie w kilku wodach, sparzyć ukropem, a potem uszatkować lub pokrajać w kawałki, dusić z cebulką na samem maśle lub ze śmietaną, jak borowiki.

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