Pieczarki czyli szampiony

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1250 razy.

Pieczarki są to jedne z najdelikatniejszych grzybów, używane bywają do przyprawy najrozmaitszych potraw, sosów etc., lub jako jarzyna i purée do kotletów. Można je mieć przez cały rok świeże w sztucznej hodowli założonej w piwnicy lub w stajni. W lecie rosną dziko po lasach, ogrodach i pod spróchniałymi budynkami. Należy je ścinać przy ziemi nożem, a nie wyrywać z korzeniami, aby nie niszczyć zarodków na nowe. Wybierać młode, białe, z zamkniętymi z pod spodu czapeczkami, a przed użyciem wypłukać w kilku wodach, obciągnąć ostrożnie wierzchnią skórkę i trzymać w zimnej wodzie. Aby nie sczerniały, dobrze jest skropić je po uszatkowaniu lub w całości w rondlu sokiem z cytryny.

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