
Pieczarki duszone w całości

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1316 razy.

Wybrać młode, drobne pieczarki, obciągnąć z wierzchniej skórki, obciąć korzonki równo z czapeczką, skropić cytryną, aby nie szcerniały, posolić i dusić z cebulką na maśle pod przykryciem. Gdy już miękkie, oprószyć mąką, zalać kilku łyżkami kwaśnej lub słodkiej śmietanki, wcisnąć jeszcze cytryny do smaku, wsypać zielonej, siekanej pietruszki, a wydając zaciągnąć sos dwoma żółtkami. Tak przyrządzone pieczarki podaje się do kotletów cielęcych, z pulard, ze zwierzyny etc.

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