
Makaron włoski z grzybami

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1106 razy.

Ugotować makaron w wodzie osolonej, przecedzić przez durszlak, przelać zimną wodą i zmieszać z następującym sosem: ugotować grzybów suszonych, pokrajać je drobno i wrzucić do sosu, zrobionego z podsmażonej łyżki mąki w maśle, rozprowadzonej smakiem grzybowym i śmietaną, osolić i zagotować ; skoro sos będzie zawiesisty wbić 2 żółtka, zgrzać jeszcze na ogniu i zmieszać z makaronem, włożyć na półmisek lub w rondel wysmarowany masłem i wstawić na kwadrans do pieca.

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