
Kasza perłowa z grzybowym sosem

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1218 razy.

Ugotować na gęsto kaszy perłowej, dodając dużo masła i trochę soli. Osobno sparzyć grzybków, ugotować na miękko i pokrajać w paski. Zasmażyć masła z mąką, rozprowadzić smakiem grzybowym i kwaśną śmietaną, osolić, wrzucić grzyby i zagotować kilka razy. Kaszę poprzednio ugotowaną ułożyć wkoło półmiska, aż w środek wlać sos z grzybami.

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