# Grzyby duszone w maśle

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1800 razy.

Do duszenia wybierać tylko zupełnie zdrowe i twarde grzyby prawdziwe czyli borowiki. Po starannym wymyciu, pokrajać je w paski, włożyć w rondel z masłem rozpuszczonym, dodać szczyptę soli i pieprzu, dusić pod pokrywą przez pół godziny. Nieco przestudzone układać w słoiki, sterylizować godzinę przy 98?C. Po 3 dniach sterylizować pół godziny. Podając grzyby, można zasmażyć cebulę z masłem, grzyby razem poddusić lub zaprawić je śmietaną.

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