
Rydze smażone

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3120 razy.

Młodziutki, dobrze wytarte rydze smażyć w wielkiej ilości masła na patelni, nie przesuszając i nie przesmażając nadto grzybów, poczym dać im ostygnąć i poukładać w słoiki szklane lub kamienne tak jak rosną wierzchem do góry i zalać je tym samym masłem w którym się smażyły, tak aby go przynajmniej na 3 palce było nad grzybami, tylko nie lać gorącego, ale wtenczas, gdy ledwie jest płynne. Takie grzyby, obwiązane mocno i suchym w miejscu przechowane, są wyborne, gdy się znów podsmażą, a szczególnie podane do garniowania mięsnych potraw albo jako jarzyna.

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