Esencja pieczarkowa do sosów lub zup

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3270 razy.

W razie gdy jest duży. zapas pieczarek, należy wszystkie większe po wymyciu, lecz nie obrane i wszystkie korzonki, pozostałe od drobnych pieczarek, pokrajać na małe cząstki, dodać na 1 1/2 kilo tych przygotowanych pieczarek 20 gr. soli i sok wyciśnięty od 2 cytryn, nakryć i dusić przez 10 minut, aż sok puszczą; wtenczas nakryć je dobrym rosołem i dusić jeszcze pod pokrywą na wolnym ogniu dobre pół godziny. Esencję tę zlać przez sitko do butelki, mocno zakorkować i używać w miarę potrzeby do zaprawiania sosów. Pozostałą miazgę można zużytkować do zupy grzybowej lub do kapuśniaku.

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