
Esencja pieczarkowa do sosów lub zup

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3054 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 części, 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 puszcza; 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 miążgę moż na zużytkować do zupy grzybowej lub do kapuśniaku.

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