

---

# Grzyby

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 718 razy.

Do suszenia można użyć różnych gatunków grzybów; najczęściej suszą się grzyby prawdziwe czyli borowiki i maślaki.

Zwyczajnym domowym sposobem suszy się grzyby, nanizane na nici, na słońcu lub w mieszkaniu; pierwszej należy je opłukać z piasku, wytrzeć starannie ściereczką i oddzielić czapeczki. Korzonki, jeżeli młode i zdrowe, można pokrajać i suszyć osobno. Na sitach suszone grzyby w suszarce można mniejsze pozostawić w całości, większe pokrajać w płateczki - czapeczki suszy się oddzielnie, układając je stroną wypukłą na sito; suszą się w piecu 1 ? - 2 godzin.

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