



Tekst i zdjęcie: **ewcia** - Szef Kuchni (850)
Nadzienie z grzybów suszonych
Stosujemy do kulebiaków i pasztecików

Składniki:

- suszony grzyb, 7 dag
- tłuszcz, 5 dag
- cebula, 10 dag
- jajka, 3 szt.
- sól, 1 szczypta
- mielony pieprz, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Jaja ugotować na twardo. Grzyby umyć, ugotować w niewielkiej ilości wody, odcedzić i pokrajać w paski. Cebulę obrać, umyć, pokrajać i udusić razem z grzybami na tłuszczu. Jaja obrać ze skorupki, drobno pokrajać, wymieszać z grzybami, dodać soli i pieprzu do smaku.

