



Tekst i zdjęcie: **Szpilka** - Srebrny Szeł Kuchni (1816)

Wywar z grzybów suszonych

Grzyby suszone pokrojone w kawałki

Składniki:

- kapelusz grzyba, 3 dag
- cebula, 3 dag
- ziele angielskie, 1 szczypta
- pieprz, 1 szczypta
- suszony grzyb, 2 dag

Sposób przygotowania:

Grzyby umyć w ciepłej wodzie, opłukać, zalać zimną przegotowaną wodą, dodać cebulę i przyprawy, i ugotować pod przykryciem na niezbyt silnym ogniu. Gdy grzyby ugotują się, wywar odcedzić, podprawić, a grzyby rozdrobnić i użyć jako1 dodatek do zupy, kluseczek lub pasztecików.

