



Tekst i zdjęcie: **iva78** - Kucharz (795)

Grzyby suszone jak świeże

Nazwa dosyć oryginalna

Składniki:

- suszony grzyb, 10 dag
- mleko 2,0 % , 0.25 l
- sól, 1 szczypta
- masło, 5 dag
- śmietana, 0.2 l

Sposób przygotowania:

Grzyby krajane i suszone na słońcu można w zimie używać na jarzynę, podając je jak świeże. Należy je sparzyć na kilka godzin wodą, wycisnąć mocno i powtórzyć to parę razy, zalać mlekiem na 6 godz. Postawić w ciepłym miejscu, a gdy lekko wsiąknie, dusić jak świeże z masłem i śmietaną.

