

Borowiki duszone w maśle do aromatyzowania dań wg Babciagramolki



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

1 kg borowików

1 kostka masła (20 dag)

szczypta soli

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Grzyby oczyścić i pokroić w plasterki . Smażyć na rumiano cały czas mieszając . Lekko osolić . Słóiczki wyparzyć - wysuszyć - włożyć grzyby - zalać z wierzchu masłem ze smażenia .Zamknąć słoiki i wekować 20 minut. Ostudzić .Zostawić do następnego dnia i wekować jeszcze raz 20 minut .

Takie duszone w maśle borowiki są bardzo aromatyczne . Nawet niewielka ich ilość podnosi smak sosu grzybowego, zupy grzybowej , duszonego mięsa itp.

Ja robię w bardzo małych słóiczkach - takich do których wchodzi po kilka łyżeczek grzybów bo gotuję na 2 osoby - ale można wsadzać grzyby w większe słóiczki .