# Proszek pieczarkowy

**AGNIESZKA_B**

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

## SKŁADNIKI

| | |
|---|---|
| **pieczarek** | 2 kg |

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pieczarki umyć, osuszyć i pokroić na dość grube plastry. Ułożyć na papierze do pieczenia i wstawić do piecyka nagrzanego do temperatury 100 stopni. Suszyć przez około 2 godziny. Ostudzić. Czynność tę powtarzać kilkakrotnie w równych odstępach czasowych (1 godziny suszenia, 1 godzina przerwy) do czasu, aż plastry pieczarek będą suche, ale łatwe do kruszenia. Przełożyć je do moździerza i utłuc najdrobniej jak to tylko możliwe. Można również zetrzeć na tarce o drobnych oczkach. Przesypać do pojemniczków i szczelnie zamknąć. Tak przygotowany proszek pieczarkowy jest idealnym dodatkiem do sosów i marynat mięsnych.