

suszone grzyby



DANUTA_PROROK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

grzyby 2 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

grzyby borowiki zbieramy w lesie. czyścimy, kroimy w cienkie plastry. następnie nanizujemy na nitkę i suszymy na słońcu. gdy wyschną włożyć do ciemnego słoika. nadają się do zup, sosów, zapiekanek.