

Grzyby z chrzanem



ALEKSANDRA55



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

100 g suszonych grzybów (kapelusze), najlepiej borowków

po 1 marchewce i pietruszce

2 cebule, 2 listki laurowe

sok i skórka z 1/2 cytryny

chrzan tarty

kilka łyżek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Grzyby zalać niewielką ilością wody, odstawić na noc. Obraną marchewkę i pietruszkę zetrzec na tarce o dużych oczkach, cebulę drobno posiekać. Wazywa umieścić w rondlu, zalać szklanką wody, dodać przyprawy oraz sok i skórkę z cytryny, gotować 20 minut. Wywar przecedzić dodać do grzybów, gotować do miękkości (50-55 minut), odparować, posolić. Grzyby przełożyć do salaterki i posypać świeżo tartym chrzanem, lub połączyć chrzanem ze słoika.